
EX LIBRIS ANNE WILLAN
2079



HISTOIRE
ANECDOTIQUE
DES
ALIMENTS

HISTOIRE
ANECDOTIQUE
DES
ALIMENTS

PAR

ARMAND DUBARRY

OUVRAGE ORNÉ AVEC DE NOMBREUSES ILLUSTRATIONS

PARIS
HENRY PAULIN ET Cie, ÉDITEURS
21, RUE HAUTEFEUILLE, 21

—

AVANT-PROPOS

Boire, manger, deux terribles mots, deux fonctions animales auxquelles il faut consacrer le meilleur de notre vie si courte, car elles ont pour nous l'importance que le feu et l'eau ont pour la machine qui fait aller l'usine. Supprimez ces derniers, ces essentiels agents, et la vapeur et la force motrice disparaissent, et les ateliers rentrent dans le silence ; supprimez le boire et le manger, et le sang n'arrive plus aux muscles, et l'individu tombe dans l'anéantissement et dans la mort. Le double sujet traité ici intéresse donc tout le monde. Nous espérons que le lecteur partagera notre avis sur ce point, qu'il trouvera dans ces pages sans prétention, où l'anecdote se mêle au résumé historique, un délassement utile, et qu'il ne nous gardera pas rancune de lui avoir dérobé quelques heures. Ce résultat atteint, notre ambition sera satisfaite.

ARMAND DUBARRY.

Histoire anecdotique des Aliments

LE PAIN

I

L'alimentation. — Ses phases historiques. — L'agriculture. — Osiris, Isis. — Les céréales. — La vallée du Nil. — Saturne, Cérès, Triptolème. — Adoration des plantes.

Le premier, le plus impérieux besoin de la vie, celui qui fait taire les passions les plus ardentes, les plus violentes, devant lequel tout s'efface : c'est le besoin de se sustenter.



L'humanité a là sa faiblesse et sa force réunies.

Sa faiblesse, parce qu'elle est sous la domination absolue de l'alimentation ; sa force, parce que, pour avoir les aliments qui lui sont indispensables, elle cherche, travaille, s'instruit, s'élève.

La nécessité de se procurer des vivres a parfois poussé les hommes à entreprendre des guerres cruelles, injustes ; plus souvent elle

leur a inspiré une noble émulation. Livrés à eux-mêmes sur cette sphère qu'ils ne connaissent pas encore entièrement, quoiqu'elle soit bien petite comparée aux immenses mondes qui tournent dans l'univers infini, ils n'ont eu d'abord pour but que la satisfaction de leurs appétits; mais de ce mal est sorti un bien providentiel qui est allé sans cesse en augmentant.

Vraisemblablement, l'alimentation a passé par des phases identiques dans les pays où la civilisation a pénétré ou bien a éclos spontanément.



Égypte. — Enfants arabes mendiants (Vérascope Richard).

Au début les hommes vécurent de fruits et de venaison; ayant détruit autour d'eux tous les animaux ou presque tous, ils essayèrent de vivre de pêche; le poisson étant difficile à attraper sans instruments spéciaux, ils devinrent cannibales.

Le cannibalisme ne leur fournissant qu'un appoint insuffisant, ils tournèrent leurs regards avides et anxieux vers les racines, vers les herbes que broutaient les ruminants; ils comprirent que leur salut, leur repos, leur bien-être, étaient en cette admirable mère qu'on nomme la terre, et ils cultivèrent et soignèrent la féconde et généreuse nourrice.

Alors l'agriculture naquit, et avec l'agriculture le sentiment de la propriété, de l'ordre, de la famille, de la morale sociale.

Parlant des Égyptiens, Diodore de Sicile dit, liv. I, § XIV: « Osiris fit d'abord perdre aux hommes la coutume de se manger entre eux, après qu'Isis eut découvert l'usage du froment et de l'orge, qui croissaient auparavant sans soins et confondus avec les autres plantes. Osiris inventa la culture de ces fruits, et, par suite de ce bienfait, l'usage d'une nourriture

nouvelle et agréable fit abandonner aux hommes les mœurs sauvages. Pour consacrer le souvenir de cette invention, on rapporte une pratique fort ancienne encore usitée maintenant. Dans le temps de la moisson, les premiers épis sont donnés en offrande, et les habitants placés près d'une gerbe de blé la battent en invoquant Isis. Il y a quelques villes où pendant les fêtes d'Isis (1) on porte avec pompe, parmi d'autres objets, des corbeilles chargées de froment et d'orge, en mémoire des bienfaits de cette déesse. »

Il est probable que l'homme s'attacha, dès le principe, à la culture des végétaux qui lui semblèrent contenir le plus d'éléments nutritifs, à la culture de ce qu'on appelle les *céréales*, de Cérès, déesse des moissons chez les Grecs et les Romains, et qui sont : le blé ou le froment, le seigle, l'orge, le maïs, le riz, l'avoine, le millet, le sorgho, le blé noir ou sarrasin, quoiqu'il appartienne à une famille différente.



Enlèvement des gerbes.

A ces graminées on peut ajouter les légumineuses : fèves, haricots, pois, lentilles, gesses, etc., et plusieurs légumes à racines : la pomme de terre, l'igname, la rave, la carotte.

Telles furent les premières bases de l'alimentation végétale.

L'agriculture frappa si fortement l'esprit des peuples, que, dans les contrées où l'état de nature ne s'est pas maintenu, on la trouve mêlée d'une façon ou d'une autre à la religion, à l'hagiographie, comme une chose essentiellement céleste.

Ainsi, abstraction faite des diverses formes, des divers noms sous

(1) Les fêtes d'Isis, qui avaient de l'analogie avec les fêtes de Cérès, en Grèce, étaient célébrées deux fois l'an : au printemps et en automne.

lesquels on a adoré la terre en Orient ou en Occident, chaque région voua un culte de reconnaissance à l'être qui, selon la croyance commune, avait appris aux hommes à labourer, à semer, à moissonner.

Chez les Romains, cet être s'appelait Saturne ; chez les Grecs, il s'appelait Cérès ou Triptolème, auquel, dans l'Attique, on attribuait l'invention de la charrue.



Au pays des fellahs.

Ce n'était pas assez de diviniser des individus : on en arriva, sans doute en souvenir de disettes passées, à diviniser les plantes, les arbres, dont on tirait plus particulièrement sa nourriture.

Le blé eut ses adorateurs en Europe, les lentilles eurent les leurs en Égypte, le dattier fut vénéré en Arabie, le cocotier trôna aux Indes, le riz rencontra une fortune égale en Indo-Chine, le Pérou plaça le maïs au-dessus de tout, le Nicaragua dressa des autels aux haricots (1) !

(1) A propos d'agriculture, donnons ici quelques détails intéressants.

D'après des relevés officiels, le territoire français comprend 528 572 kilomètres carrés, c'est-à-dire 52 857 200 hectares, sur lesquels 2 822 000 sont occupés par les villes et les villages, les voies de communication ou les cours d'eau.

Un sixième de la surface de la France, près de 8 millions et demi d'hectares, est couvert de bois. Plus d'un huitième est composé de landes, de pâturages ou de terres vagues. Le onzième est en

herbages et en prés. Un peu moins du vingtième, 2 320 533 hectares est planté de vignes ; enfin, un demi pour cent, soit en chiffres ronds 696 000 hectares, est en terrains de qualité supérieure, tels que vergers et jardins.

La proportion des espaces accaparés par les landes, bruyères ou autres terres incultes, est encore très considérable ; toutefois, cette proportion a diminué, depuis une centaine d'années, d'un million et demi d'hectares.



Labourage.

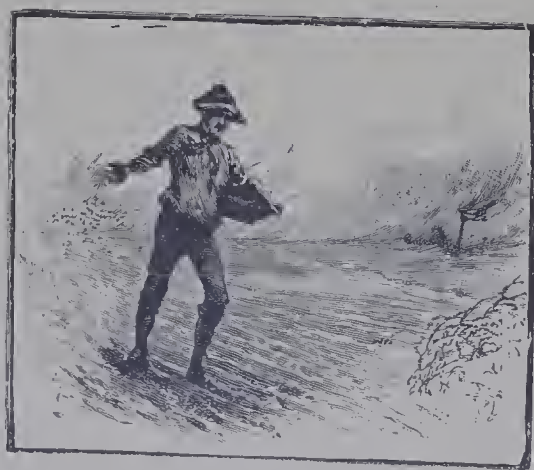


Égypte. — Palmériers
(Vérascope Richard).

II

Dissémination des végétaux. — Le blé. — Le pain chez les Égyptiens, chez les Hébreux, chez les Grecs, chez les Romains, chez les Gaulois. — Fabrication du pain. — Le pétrissage.

Les céréales appartiennent aux zones tempérées, et jusqu'à présent il a été impossible de leur découvrir une contrée originaire. Quoi qu'il en soit, leur dispersion sur la surface de la sphère s'explique par les vents, les courants maritimes, les migrations des oiseaux.



Semeur.

Les vents, dans leurs tourbillons, n'enlèvent pas seulement des graines, ils enlèvent des plantes qu'ils laissent ensuite retomber à d'énormes distances.

Les courants maritimes, plus forts que les vents, transportent des arbres entiers d'un continent à un autre.

Les grands fleuves jouent un rôle analogue dans la dissémination des espèces botaniques ; mais ce sont surtout les oiseaux qui propagent la flore terrestre.



La Moissonneuse.

Les Hollandais ayant détruit les muscadiers dans quelques îles de l'Inde, afin de concentrer à Ceylan la culture de ceux-ci, les colombes muscadivores, qui sont très friandes de la muscade, repeuplèrent les îles en question de l'arbuste si étourdiment extirpé. La pulpe du fruit du muscadier étant seule absorbée par leur acte digestif, les colombes muscadivores rendent encore intacte et susceptible de germer la semence de ce végétal. Là ne se borne pas le rôle des oiseaux dans l'harmonie générale du globe. On a observé que ce sont les maîtres de l'air qui dévastent les grappes de corail du sorbier, et vont ensemencer l'arbre sur les croulants portiques de nos châteaux ou de nos vieilles églises en ruine.



« Le raisin d'Amérique, *Phytolacca decandra,* dit M. Pouchet au sujet de ce qui précède, récemment importé près de Bordeaux, a été disséminé dans toute la France méridionale, et jusque dans les gorges désertes des Pyrénées, par les hôtes ailés de nos forêts. C'est à la pie de Ceylan que se trouve confiée, dans cette île, la propagation des cannelliers ; et c'est un fait si vulgairement connu, que les habitants lui accordent une ample protection. Certaines îles, que tout atteste avoir été formées postérieurement aux grands continents qui les avoisinent, ne doivent qu'aux oiseaux et aux courants des mers les principaux éléments de leur colonisation végétale. Telle est, en particulier, l'Islande, qu'on reconnaît n'être peuplée que de végétaux enlevés au Groënland et à l'Europe boréale, lesquels lui ont été apportés par les innombrables oiseaux dont les migrations s'opèrent annuellement dans ces parages. »

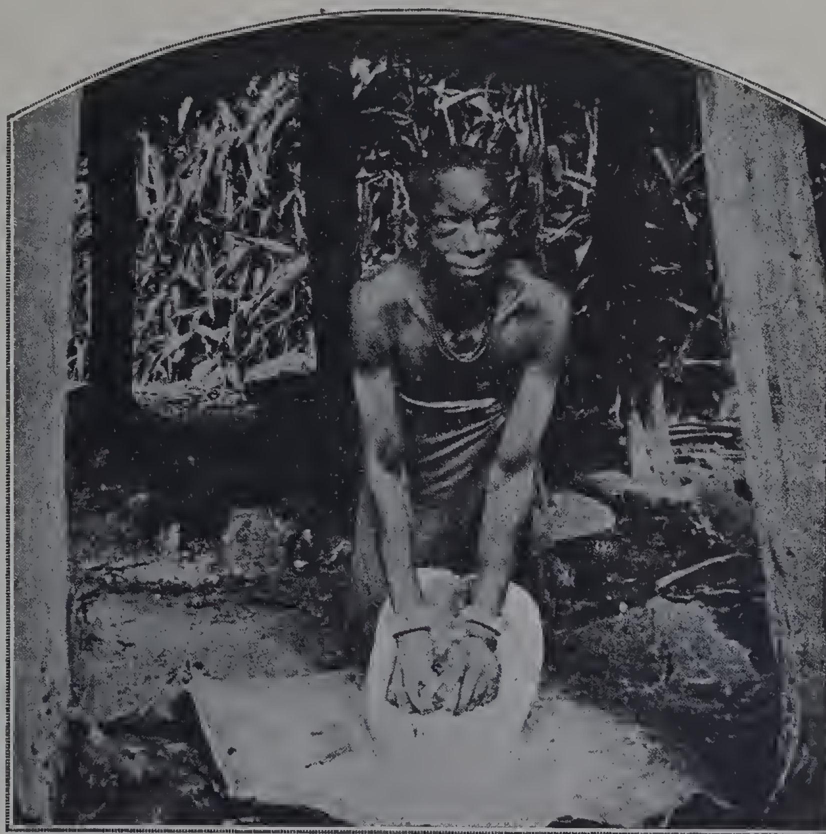


Ces faits établis, et personne ne les conteste, il devient inutile et puéril de discuter sur l'origine des céréales.

Dans son *Histoire ancienne des peuples de l'Orient,* M. Maspéro, résu-

mant et critiquant les travaux des écrivains de l'antiquité, touchant le Nil, nous trace cet intéressant tableau de l'aspect général, au point de vue végétal, de la vallée du merveilleux fleuve égyptien avant l'invasion romaine, tableau qui s'encadre parfaitement ici :

« Le sycomore et plusieurs sortes d'acacias et de mimosas y prospèrent; le grenadier, le tamarin, l'abricotier, le figuier ornent les jardins, et la présence du perséa sur les monuments de la douzième dynastie nous prouve que Diodore commit une erreur en attribuant au Perse Kambysès le mérite d'avoir le premier introduit cet arbre. Deux espèces de palmiers viennent presque sans culture ; mais aucune de nos grandes essences européennes ne s'est acclimatée dans la partie de la vallée plus spécialement connue des anciens.


Afrique orientale. — Femme écrasant du mil (Vérascope Richard).

« Par contre, les plantes aquatiques s'y développent avec un luxe de végétation extraordinaire, et donnent au pays un aspect caractéristique. Elles ne se trouvent pas, en général, au long des berges, où la profondeur de l'eau et la force du courant ne leur permettraient guère de croître en paix ; mais les canaux, les étangs, les mares que l'inondation laisse derrière elle, en sont littéralement encombrés. Deux espèces surtout, le papyrus et le lotus, sont connues en Europe à cause du rôle qu'elles jouent dans l'histoire, la religion, la littérature sacrée ou profane de l'Égypte. Le papyrus se plaisait dans les eaux paresseuses du Delta et devint l'emblème mystique de cette région ; le lotus au contraire fut choisi pour symbole de

la Thébaïde. Les anciens confondaient sous ce nom des individus appartenant à trois espèces de nymphéas différentes. Deux d'entre elles, le lotus blanc et le lotus bleu, portent des fruits assez semblables pour la forme à ceux du pavot : leurs capsules renferment de petites graines de la taille d'un grain de millet. La troisième espèce, le *Nymphœa nelumbo* ou nénufar rose, est décrite fort exactement par Hérodote. « Elle produit un fruit porté « sur une tige différente de « celle qui porte la fleur et qui « sort de la racine même : il est « semblable, pour la forme, « aux gâteaux des abeilles, » ou, plus prosaïquement, à une pomme d'arrosoir. Il est percé, à la partie supérieure, de vingt ou trente cavités dont chacune contient une graine « de la « grosseur d'un noyau d'olive, « bonne à manger fraîche ou « desséchée ». C'est là ce que les anciens appelaient la fève d'Égypte. « On cueille également, ajoute l'historien, les « pousses annuelles du papyrus. Après les avoir arra- « chées dans les marais, on en « coupe la tête qu'on rejette, et « ce qui reste est à peu près de la longueur d'une coudée. On s'en nourrit « et on le vend publiquement ; cependant les délicats ne le mangent « qu'après l'avoir fait cuire au four. » Ce « pain de lys » était une friandise recherchée et figurait sur les tables royales ; mais quoi qu'en dise Hérodote, la nourriture habituelle du peuple était le blé et les différentes espèces de céréales, le froment, l'orge, le sorgho, l'*olyra* (*Triticum spelta*) et la *zéa* (*Triticum monococcum*) que le sol d'Égypte produit en abondance. La vesce, le lupin, la fève, le pois chiche, la lentille, plusieurs espèces de



Afrique orientale. — Grenier de maïs dans un arbre (Vérascope Richard).

ricin venaient naturellement dans les champs; la vigne prospérait dans certaines parties du Delta et de l'Heptanomide; l'olivier était rare et circonscrit dans quelques districts. » (Hachette.)

En ce qui le concerne proprement, le blé manquait en Amérique



Égypte, Assouan. — Marché aux grains (Vérascope Richard).

lorsqu'on découvrit ce continent; à part cela, il est démontré qu'on l'a récolté, aux époques les plus reculées, sous les climats tempérés.

Quant au pain, tel que nous le mangeons, comme toute invention humaine, il a une histoire ; mais cette histoire a de vagues commencements.

On sait pourtant que les Égyptiens pratiquaient la fabrication du pain *avec le levain* plus de quatre mille ans avant Moïse ; par conséquent, qu'à l'aurore de la monarchie égyptienne ils connaissaient les principes de la fer-

mentation, le gaz carbonique et ses propriétés ; qu'ils avaient des moulins, des fours et tout ce qui sert à la boulangerie.

Nous soulignons intentionnellement : *avec le levain,* parce que l'Exode nous apprend qu'après leur sortie d'Égypte, les Hébreux, n'ayant pas pensé, dans leur précipitation à fuir, à emporter de la levure, durent manger du pain *sans levain,* du pain non fermenté, et cuit sous la cendre.

Il est cependant admissible que le premier moment d'effarement passé, ils préparèrent de la levure en laissant aigrir de la pâte.



Coupe mécanique des foins.

Nul n'ignore que les Israélites ont perpétué le souvenir de cette privation.

L'usage du *levain* (ou pâte qu'on a laissé aigrir, ou levure de bière) ajouté au moment de la trituration à la pâte fraîche, afin de faire subir à cette pâte la fermentation qui lui donne la porosité d'une éponge et la légèreté, existait donc en Égypte et probablement en Asie aux époques antéhistoriques.

Si l'on se bornait à pétrir la farine avec de l'eau, on n'aurait, après la cuisson, qu'une galette compacte et indigeste. Pour boursoufler le pain et le rendre moins lourd, on en fait fermenter la pâte afin qu'elle se remplisse

de bulles gazeuses d'acide carbonique. Par comparaison, c'est une opération du genre de celle qui consiste à gonfler de gaz un ballon pour qu'il s'élève dans les airs. Ainsi rempli, l'aérostat est plus léger que lorsqu'il est vide. L'agent, auteur de la fermentation et par suite du boursouflement de la pâte, est le levain. C'est un ferment qui, mis en présence des matières sucrées contenues dans la farine, détermine la fermentation de ces matières et entraîne la formation de gaz acide carbonique. Ce gaz restant emprisonné dans la pâte, celle-ci se gonfle, s'allège et devient plus supportable pour notre estomac.



Travaux de moisson.

Plus jeunes, comme peuple, que les Indiens et les Égyptiens, les Grecs ne firent du bon pain, du pain fermenté, que douze ou quatorze cents ans avant l'ère vulgaire.

Pour les Romains, ils ignoraient encore la mouture lors de l'invasion gauloise.

Jusqu'à l'an 380 avant J.-C., ils se bornèrent à torréfier le grain, puis à le concasser dans des mortiers de pierre au moyen de pilons de bois dur, garnis de fer. Avec le blé ainsi broyé, ils faisaient une sorte de bouillie qu'ils laissaient refroidir pour la couper ensuite par tranches qu'ils mettaient cuire au four ou sous la cendre.

Leurs guerres en Grande-Grèce, en Épire et en Macédoine, les initièrent aux procédés de la panification, et ils se servirent alors de farine obtenue à l'aide de moulins à vent, à eau, à bras ou à manège, et de levain.

Par la suite, les boulangers romains ne le cédèrent point aux boulangers grecs.

La panification était plus avancée en Gaule qu'en Italie.

Nos ancêtres, prétend-on, avaient appris des Grecs, ou peut-être des Phéniciens, à faire le pain.

Ce qui paraît hors de doute, c'est que les Gaulois fabriquaient du pain avec du levain ordinaire ou de la levure de bière, cinq ou six cents ans avant notre ère.



Égypte, Le Caire. — Boulangerie en plein air (Vérascope Richard).

Il est à remarquer que le pain français est, depuis un temps immémorial, le pain le plus agréable de l'Europe.

On ne peut lui comparer, pour la légèreté et la saveur, que le pain de Vienne en Autriche.

On fabrique le pain avec les farines de toutes les céréales ; mais le pain par excellence est celui de blé, de froment.

L'industrie moderne a sensiblement perfectionné la panification ; on obtient maintenant plus de pain avec un même poids de farine ; on fabrique plus rapidement, et l'on cuit mieux.

La mouture s'est aussi considérablement améliorée.

A tous les points de vue, la fabrication du pain a gagné.

Signalons surtout, parmi les perfectionnements réalisés, la substitution du pétrissage à la mécanique au pétrissage à bras.

Le pétrissage à bras a l'inconvénient d'être long et fatigant pour l'ouvrier ; le pétrissage à la mécanique a l'avantage d'être rapide autant que propre et de ne point forcer le mitron à *geindre*.



La Moisson.



Le hersage.

III

La boulangerie au moyen âge. — Les *banalités*. — Corporations. — Les talemeliers. — Le grand panetier. — La Bruyère, Fénelon, Vauban, Louis XIV.

Le commerce de la boulangerie est à présent complètement libre ; mais c'est un fait nouveau ; il n'en a pas toujours été ainsi.

Les particuliers mêmes n'ont conquis que fort tard la liberté de cuire le pain indispensable à leur consommation personnelle.



Sous le régime féodal, le vassal était obligé de faire moudre son grain au moulin du seigneur, de faire cuire son pain au four du seigneur, et de payer, pour cela, un droit qu'on nommait *banalité*.

« Le droit de *four banal*, dit M. Chéruel, était un privilège féodal. Le seigneur pouvait contraindre tous ceux qui habitaient ses domaines à venir au moulin et au *four banal*. Ce droit de banalité était inféodé, moyennant redevance, à des boulangers qu'on appelait *fourniers*. Le droit de banalité s'appliquait aussi aux pressoirs, forges, boucheries, etc. C'était un véritable monopole exercé par le seigneur et ses agents. On appelait *fournage* le

droit que le seigneur prélevait sur tous ceux qui étaient soumis à la banalité. »

Quand, durant les croisades, des seigneurs vendirent aux communes des *banalités*, pour couvrir les frais de leur voyage en Orient, les communes, qui ne pensaient pas à la liberté commerciale, cédèrent, à leur tour, ces droits à des corps de métiers, et de là naquirent en partie les corporations privilégiées qui, jusqu'à la Révolution, apportèrent tant d'entraves à l'industrie nationale.



Centre de cultures, en Égypte.

Les corporations des boulangers furent des premières organisées.

On commence à signaler sous Philippe-Auguste, auquel elle payait une redevance appelée *hautban*, la corporation des boulangers de Paris, nommée corporation des *talemeliers* (1). Saint Louis lui donna des statuts où

(1) Selon Ducange, le nom de *boulangers* appliqué aux fabricants de pain, et le verbe *boulanger*, pétrir et faire cuire le pain, viennent de ce que, à l'origine (il s'agit de la France du moyen âge), le pain livré au public avait la forme d'une *boule* ou d'un disque ; le nom de *talmeliers* ou *talemeliers*, corruption de *tamisiers* ou *talmisiers*, viendrait de ce que les boulangers se servaient d'un *tamis* pour séparer la farine du son. Le mot *panetier*, du verbe, oublié maintenant, *paneter*, faire le pain, valait mieux que les deux expressions qui précèdent.

l'on rencontre, nous dit M. Ludovic Lalanne, ces particularités : Le nouveau talemelier devait, après quatre années d'exercice, aller, en compagnie de tous les talemeliers et du maître valet appelé *joindre* (geindre), devant la maison du maître des talemeliers avec un pot neuf en terre rempli de noix et de *nieules* (oublies), et s'exprimer en ces termes : « Maître, j'ai fait et accompli mes quatre années. » Les assistants ayant confirmé son dire, le maître lui rendait son pot, que l'autre allait jeter dehors contre le mur de la maison, puis tous entraient ; on devait leur donner « feu et vin », et chacun d'eux, en revanche, payait au maître un denier.



Champ de grande culture.

On retrouve la trace de cet usage dans des dispositions promulguées par Louis XIII.

Les nouveaux maîtres, pendant les trois premières années qui suivaient leur réception, payaient au grand panetier (le chef de la maîtrise) cinquante-deux deniers de compte, et au bout de trois ans lui apportaient « un pot neuf de terre verte ou de faïence, garni d'un romarin ayant sa racine entière, aux branches duquel romarin y aura des pois sucrés, oranges et autres fruits convenables, suivant le temps, et ledit pot rempli de pois sucrés (dragées) ». Plus tard, la redevance du pot de romarin fut changée en celle d'un louis d'or.

En vertu des statuts de 1305, les talemeliers de Paris, à cause de l'observance des fêtes religieuses qui leur était rigoureusement imposée, ne pouvaient cuire tous les jours de l'année.

D'abord ils dépendirent du grand panetier de France ; en 1611, la juridiction particulière dont ils jouissaient fut supprimée, et ils passèrent sous l'autorité du prévôt de Paris et du lieutenant de police.

A partir du règne de Louis XIV, et jusqu'en 1789, le nombre des maîtres boulangers de la capitale fut restreint.

L'apprentissage durait cinq ans, le compagnonnage quatre. Ainsi que



Pacage au Maroc.

dans toutes les autres corporations, pour être sacré maître, il fallait présenter un chef-d'œuvre, quelque magnifique pain de choix, par exemple. Les fils des patrons seuls étaient dispensés de cette obligation.

Le brevet de boulanger coûtait quarante livres ; la maîtrise en coûtait neuf cents.

Le saint protecteur de la corporation était saint Honoré.

Le grand panetier, susmentionné, était un des principaux officiers de la couronne ; il avait juridiction sur les boulangers de Paris et jouissait de différents droits et privilèges.

« Le grand panetier, lisons-nous dans « l'État de la France » de 1749,

n'a que 800 livres de gages et ne sert ordinairement que dans les grandes cérémonies et aux jours de grandes fêtes. Alors, quand le roi est sorti de sa chambre pour aller à la messe, le sert-d'eau crie par trois fois du haut d'un balcon ou du haut de l'escalier : « Messire N..., grand panetier de France, « au couvert pour le roi ! »



Au moyen âge, la fonction était plus importante et mieux rétribuée. La grande paneterie était l'une des deux divisions du gobelet du roi, et son personnel se composait : d'un grand panetier aux appointements de seize cents livres, de douze sommeliers, de quatre aides, d'un garde-vaisselle, de deux porteurs et d'un lavandier. Ce personnel avait à préparer, à laver et à resserrer le couvert du roi : assiettes, plats, coupes, linge, pain, etc.

On a une liste incomplète des grands panetiers de France ; le premier



Brandes près du désert.

sur cette liste est Eudes Arrode, mort en 1217 ; le dernier est de Cossé, duc de Brissac, mort en 1782.

La consommation du pain, comme celle de la viande, ne s'est développée d'une façon rationnelle que de nos jours.

Pendant des siècles, les paysans de France ne mangèrent que la moitié

de la quantité de pain qu'ils mangent actuellement ; aussi, quand on le sait, ne s'étonne-t-on pas de ce portrait saisissant tracé par cet immortel peintre de mœurs qui s'appela La Bruyère :

« L'on voit certains animaux farouches, des mâles et des femelles, répandus par la campagne, noirs, livides et tout brûlés du soleil, attachés à la terre qu'ils fouillent et qu'ils remuent avec une opiniâtreté invincible ; ils ont comme une voix articulée, et, quand ils se lèvent sur leurs pieds, ils montrent une face humaine ; et, en effet, ils sont des hommes. Ils se



Un coin d'oasis.

retirent la nuit dans des tanières, où ils vivent de pain noir, d'eau et de racines ; ils épargnent aux autres hommes la peine de semer, de labourer et de recueillir pour vivre, et méritent ainsi de ne pas manquer de ce pain qu'ils ont semé. »

Ils en manquaient pourtant, et souvent ; ils en manquaient au point qu'au lendemain des guerres désastreuses de la fin du règne de Louis XIV, ils furent réduits à brouter de l'herbe !

« Vos peuples meurent de faim, écrivait au grand roi, vers cette époque, Fénelon. La culture des terres est presque abandonnée ; les villes et les campagnes se dépeuplent ; tous les métiers languissent ; tout le commerce est anéanti. »

Et Vauban :

« Près de la dixième partie du peuple est réduite à mendier ; des neuf autres parties, cinq ne peuvent faire l'aumône à celle-là, dont elles ne diffèrent guère ; trois sont fort malaisées ; la dixième ne compte pas plus de 100 000 familles, dont il n'y a pas 10 000 fort à l'aise. »

A ce moment, les fermes les plus considérables étaient désertes, le sol de la France retombait en friche, et il semblait qu'on dût revoir les terribles



Labourage en Bourbonnais (phot. O. Gondard).

années de famine du moyen âge, ces années durant lesquelles le cannibalisme avait reparu chez nous et où l'on mêlait l'argile à la farine pour faire du pain.

« Labourage et pâturage sont les deux mamelles qui nourrissent la France, les vrais mines et trésors du Pérou », avait dit Sully, et avec lui Henri IV ; mais Louis XIV ne partageait pas les sentiments de sage prévoyance de ces deux grands hommes : aussi, quand son royaume fut épuisé par ses guerres et ses dépenses vaines, ses sujets des classes laborieuses souffrirent-ils affreusement.

Alors, c'est tout au plus si, en moyenne, chaque individu mangea, par

jour, trois cents grammes de pain, de sarrasin généralement (car les riches seuls étaient à même de se procurer du pain de froment) ou d'avoine, et tel que celui qu'on mangea à Paris pendant le siège de 1870-1871.





Semeuse-herseuse au travail dans une plaine de Californie.

IV

Les invasions des barbares. — La féodalité. — Campagnes dévastées. — En Italie. — Deux femmes anthropophages. — Aux approches de l'an mil. — En Afrique au xxe siècle.

Nous venons d'écrire le lugubre mot : famine ; qu'on nous permette de nous arrêter un instant sur le sujet que résume ce mot.

Lorsque la famine sévit, ce qui manque tout d'abord, c'est le pain, et le premier désordre qui naît est le pillage des boulangeries par les affamés que guident trop fréquemment les forbans de l'armée du crime, en permanence partout, et partout à l'affût, partout guettant l'occasion de profiter des malheurs publics.

Il en a toujours été ainsi dans tous les temps, dans tous les pays et sous tous les régimes.

Durant la période mérovingienne, voyez Augustin Thierry, quand une armée ennemie était triomphante, elle arrachait les vignes et coupait au ras du sol les arbres fruitiers du territoire envahi par elle. Ce système stupide et sauvage, qui s'étendait vraisemblablement à toutes les productions de la terre, faisait fatalement la disette, une disette longue, où passait cette infernale horde.



Orée de bois.

Et la rage de destruction, que nous signalons, se perpétua pendant des centaines d'années !

Il en résulta que les campagnes, stérilisées, se dépeuplèrent, et que la faim, la hideuse faim, promena du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest, son spectre décharné, et ramena le cannibalisme des premiers âges de l'humanité.

Dans ses « annali d'Italia », à l'année 538, au cours de la campagne conduite par Bélisaire contre les Goths, Muratori dit ceci :



Caravaniers faisant halte.

« Cette année, une horrible disette désola toute l'Italie, et de telle façon qu'au témoignage de Dazio, alors archevêque de Milan, beaucoup de mères mangèrent leurs enfants, probablement pendant le siège de Milan, où l'affreuse famine commença ses ravages. Procope, qui assista à ces maux, écrit qu'il fut établi qu'en l'année en question, en la seule marche d'Ancône, cinquante mille paysans succombèrent à la faim ;

qu'il en mourut plus encore en Istrie et en Dalmatie, et que dans le district de Rimini, deux femmes restées survivantes, en une maison, mangèrent dix-sept hommes qu'elles attirèrent un à un, en leur antre, et assassinèrent un à un. »

La féodalité, après les invasions de barbares, continua à ruiner les contrées jadis prospères. En son histoire de Paris, Dulaure note qu'au cours des trois règnes de Hugues Capet, de Robert et de Henri Ier, qui comprennent un espace de soixante-treize ans, il y eut en France quarante-huit années de famines dont trois au moins à ce point violentes, que les hommes, poussés par les cris de désespoir de leur ventre, devinrent anthropophages, et dont toutes furent accompagnées ou suivies de grandes mortalités, et de cette contagion appelée *mal des ardents*. Il ajoute :



Paysage algérien.

« Ce n'était pas, comme le rapportent les chroniqueurs, l'apparition des comètes, des aurores boréales, des éclipses, etc., qui causaient les famines ; c'était le régime de la féodalité qui, essentiellement destructeur, autorisait le désordre et les crimes, et tarissait toutes les sources de prospérités. Les seigneurs entretenaient des guerres presque continuelles sur toutes les parties de la France, et s'appliquaient plus à enlever, à torturer dans leurs prisons les paisibles laboureurs, à brûler les villages et les récoltes, à piller et à dévaster, qu'à combattre ; de sorte que souvent de vastes étendues de pays restaient pendant plusieurs années sans culture. Ils ruinaient l'industrie et le commerce, en pillant les voyageurs et les mar-

chands sur les chemins et sur les rivières ; ils étaient les ennemis de tout le monde. Les écrivains contemporains de tant de calamités appréhendèrent l'extinction totale de l'espèce humaine dans la Gaule. *La Chronique de Verdun,* après avoir offert un tableau déplorable de la famine des années 1028 et 1029, dit que dans un concile on chercha un remède à tant de maux, et un moyen d'empêcher *la population d'être entièrement détruite et le pays d'être réduit en désert.* On crut que la fin du monde était prochaine ; que l'antéchrist allait paraître, et dans l'église de Paris, un jeune homme monta en chaire et prédit cet événement.

« La peur s'empara de tous les esprits, et les riches s'empressèrent de donner aux monastères des biens qui désormais leur devenaient inutiles. Les moines ne partagèrent pas cette peur, mais en profitèrent. Le monde devait finir au dimanche de Pâques. Ce jour arriva, et le peuple ne vit ni la fin du monde, ni la fin de ses maux. »



Une gorge en Algérie.

Les repas de chair humaine semblent maintenant délaissés dans les États civilisés, qui tous ont conscience de l'importance capitale de l'alimentation, et c'est heureux ; mais ils subsistent dans les États non dégrossis par le progrès ; cette dépêche officielle de Berlin, en date du 20 juillet 1905, l'atteste : « Des lettres du Cameroun (Afrique occidentale) annoncent qu'une tribu d'indigènes, connus sous le nom de Nyérus, n'a pas tué et mangé

moins de deux mille nègres et huit colons allemands, dans l'espace d'un mois. »

Qui l'eût cru ! Au xxe siècle, une pareille débauche pantagruélique ! L'homme est donc bien bon rôti ou fricassé, s'entend ?

Tandis que nous foulons la troisième partie du monde, qu'on nous per-



En Tunisie.

mette un écho du voyage d'enquête que fit, au Congo français, en 1905, M. de Brazza.

Les pères, qui ont des missions autour de Brazzaville, peinent beaucoup à dociliser, à humaniser les négrillons qu'ils élèvent, instruisent, et à détruire en eux le préjugé commode, le préjugé de paresseux, d'égoïste, que le travail déshonore. Fréquemment, ils récompensent leurs écoliers, en

leur donnant du sel, ainsi que nous donnons des sucreries à nos enfants, et les petits nègres croquent ce sel à belles dents.

Trois fois l'an aussi, ils procèdent à des distributions de prix : paquets de sel, marmites, pagnes, cuillers, fourchettes. Le premier appelé choisit lui-même sa récompense. Il advient que celui-là hésite longtemps entre un pagne et une marmite, puis prend la marmite, dans une intention de revanche, sans doute. Un de ces garçonnets qui présentait un gros bouquet à M. de Brazza et portait un drapeau tricolore, avait failli, la veille, « être mis à la marmite » par une peuplade voisine où l'on goûte infiniment les moutards accommodés de diverses façons ; il est probable qu'il espérait agir, plus tard, quand il aurait atteint l'âge d'homme, à l'instar des ogres aux crocs desquels il venait d'échapper.



Repos d'une caravane.



Tunisie. — Marchand de pains.



Marchand de beignets (Vérascope Richard).

V

La consommation du pain. — Pains de fantaisie. — Pain de munition, biscuit de mer, grissini, pain bénit et pain d'épice. — Le riz. — Le maïs. — Le manioc. — L'approvisionnement de Paris. — Les moulins. — Proverbes. — Un dernier mot.

Aujourd'hui, la moyenne de la consommation du pain dépasse quotidiennement six cents grammes par tête.



La cherté excessive des vivres, que ne corrige pas l'élévation insuffisante des salaires, fait que, pour des milliers de familles, le pain fournit les trois quarts de l'alimentation ; dans ce cas il en est mangé davantage.

Chez les ouvriers, dont le labeur exige une grande dépense de force, la consommation n'est pas moindre d'un kilogramme par jour.

Prenez une famille de cinq individus ; mettez le pain à quarante-cinq

centimes le kilogramme, taux qu'il atteint trop fréquemment, et vous reconnaîtrez que la gêne doit fatalement tourmenter cette famille, dès que l'un des deux chefs, le père ou la mère, manque de travail.

Le pain étant l'aliment nécessaire entre tous, le premier des aliments, il a, de toute antiquité, personnifié la vie matérielle.



Égypte, Alexandrie. — Marchand de pain en plein air (Vérascope Richard).

A Dieu, le croyant demande *du pain* : « Donnez-nous aujourd'hui *notre pain* quotidien » ; aux dirigeants, aux gouvernements, lors des crises sociales, les prolétaires réclament *du pain*. Du pain, c'est-à-dire la vie.

Nous n'entrerons pas dans le détail de la boulangerie, cela nous entraînerait trop loin ; nous nous bornerons à dire qu'on désigne les pains par

leurs formes : pains ronds, longs, cornus, à couronne ; et par leur pâte et leur qualité : pain de pâte ferme, pain mollet, pain blanc, pain bis.

Jadis on avait une infinité de sortes de pains de fantaisie, uniformément faits avec de la belle farine de froment, et où il entrait soit du lait, soit du beurre, soit du jaune d'œuf ; par exemple : le pain à la reine, le pain à la Montauron, le pain de Gentilly, le pain de condition, le pain de Ségovie, le pain de Gonesse, le pain Chaland, le pain mouton ; nous ne sommes pas



Village aux environs de Moulins (phot. O. Gondard).

moins favorisés, sous ce rapport, que les consommateurs du XVIIIe siècle, et l'on peut affirmer que nos boulangers sont passés maîtres en l'art de panifier, témoin le pain riche, le pain dit viennois, le pain de gruau ou de fine fleur de froment, le pain de gluten, inventé pour les diabétiques, et quantité d'autres variétés de pains succulents qui tendent à rapprocher la boulangerie de la pâtisserie.

Mentionnons encore le pain de munition, fait avec de la farine de froment blutée à 15 pour 100, ou dont on a extrait 15 kilogrammes de son sur 100 kilogrammes de grain moulu (en raison de sa composition, ce pain se laisse si mal pénétrer par les liquides qu'on est obligé de le remplacer,

dans la soupe, par du pain blanc); le biscuit de mer, pain de pâte ferme découpé à l'emporte-pièce en tablettes qui sont ensuite percées de trous pour faciliter l'échappement des gaz qu'elles renferment et les empêcher de lever, et qu'on cuit jusqu'à dessiccation; les *grissini,* de Turin, petits bâtons de 30 à 40 centimètres de longueur, très croustillants, fabriqués avec de la farine de gruau, légers à l'estomac et agréables au palais ; le pain bénit, réminiscence des agapes des premiers siècles du christianisme,



Paysage du Bourbonnais (phot. O. Gondard).

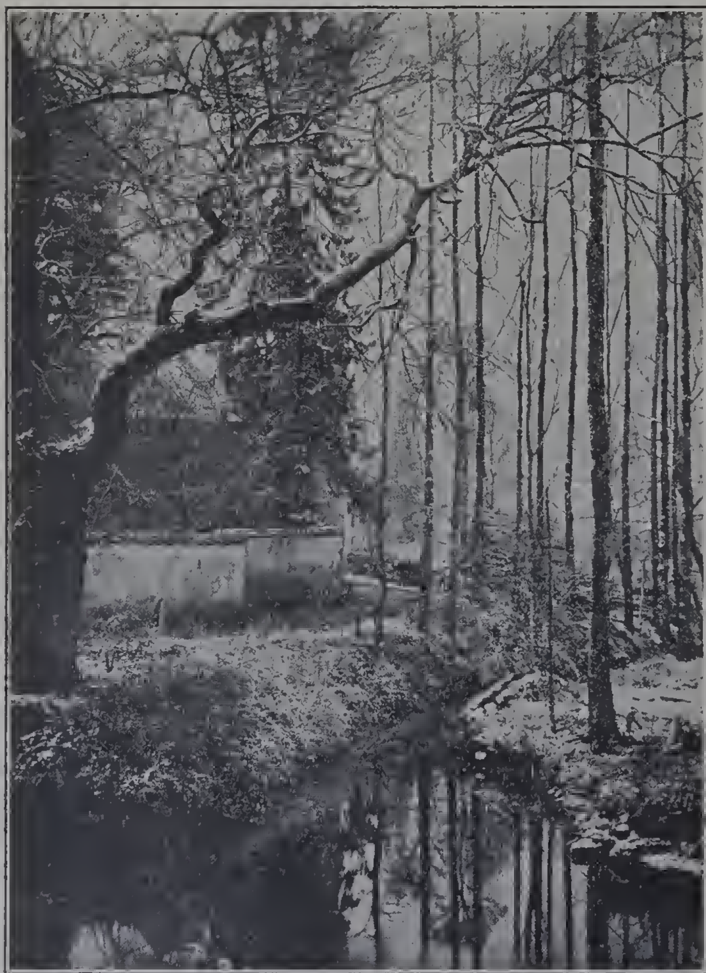
et le pain d'épice, qui est, à Paris, l'objet d'une foire fameuse. Le pain bénit est mêlé d'œufs et de beurre; le pain d'épice est un composé de belle farine, de miel et d'épices : cannelle et clous de girofle réduits en poudre, auxquels on ajoute, à volonté, des amandes, des zestes de citron et des écorces d'orange confits et hachés, de l'anis, de la coriandre, de l'angélique.

N'oublions pas non plus le pain de riz, le pain de maïs et le pain de manioc.

Le riz, originaire des Indes orientales, s'est acclimaté partout où la température et le sol lui sont favorables. Ce sol doit être léger, découvert, peu pierreux et tel qu'on puisse le submerger à volonté, car le riz

croît dans l'eau, dans une eau qui n'est pas trop froide. A cause de cela, sa culture est pernicieuse à ceux qui s'y livrent.

Les Romains connaissaient le riz qu'ils appelaient *oryza,* et cette connaissance leur était venue de leurs relations avec l'Asie ; mais ils ne s'en servaient guère que comme plante médicinale. En réalité, ce ne fut qu'au moyen âge et lors des croisades que les Européens s'en inquiétèrent, après avoir vu ses tiges dorées se balancer sur de vastes espaces, dans le delta du Nil, et appris que son rendement était de beaucoup supérieur à celui du blé.



Paysage d'hiver en Bourbonnais. — Environs de Moulins.
(Phot. O. Gondard.)

En Chine, on le cultive même au milieu des rivières et des lacs, sur des radeaux de bambou couverts de terre, et, sans lui, il est positif que les trois quarts des Asiatiques seraient perpétuellement aux prises avec la disette.

Aliment sain et de facile digestion, il est entré dans la boulangerie, la pâtisserie et la cuisine, voire dans la parfumerie, et il n'est aucun État qui ne s'en serve pour la nourriture du soldat. De là vient qu'en France, on nomme vulgairement les employés du service des subsistances des troupes, des riz-pain-sel.

Le riz au gras, le riz au lait, le *cari* indien, le *pilau* turc, le *risotto* milanais, le *deguet,* boisson de riz des nègres, l'*arack,* eau-de-vie de riz des Chinois, disent combien, au point de vue de la table, le riz est supérieur.

Les chevaux, les bestiaux, la volaille, non moins que les hommes, ont adopté l'incomparable graminée.

Le riz, manquant de gluten, ne se prête pas aussi bien à la panification que le blé ; mais sa farine, mêlée à dose égale avec celle du froment, fournit un pain exceptionnellement savoureux et restant frais plus longtemps que le pain ordinaire.

Le maïs a-t-il son berceau en Amérique tropicale ou en Asie d'où il nous serait venu avec les Turcs, ce qui lui aurait valu le nom de blé de Turquie ? La question est controversée. Toutefois, s'il a pu exister simultanément dans l'ancien et le nouveau continent, son apparition dans le bassin occidental de la Méditerranée ne date que de l'époque à laquelle les compagnons de Fernand Cortez, qui l'avaient trouvé au Mexique, le rapportèrent en Espagne.



Bords de la Queune, près de Moulins.
(Phot. O. Gondard).

A juste titre, on lui donne rang, pour l'utilité, après le froment et le riz. Dans le Midi de l'Italie et en France, dans les Landes, les Pyrénées, les paysans en fabriquent des galettes qui leur tiennent lieu de pain ; en Piémont, ils préparent, avec sa farine jaune, l'indispensable *polenta*.

La racine féculente, râpée ou écrasée, du manioc, *Manihot utilissima*, procure aux indigènes primitifs de l'Amérique du Sud, la cassave qui leur sert à faire le seul pain qu'ils mangent.

La racine du manioc renferme, à l'état frais, un toxique pareil à l'acide prussique ; mais ce poison, très altérable et très volatil, se détruit par la fermentation, et le manioc peut être absorbé sans péril, après avoir été lavé, séché et broyé.

On sait que le tapioca est extrait, ainsi que la cassave, des tubercules du manihot, qui, à présent, pousse en Afrique, en Asie et en Océanie.

La pomme de terre est également employée dans la boulangerie, mélangée à la farine de froment, en fécule, ou simplement bouillie ou écrasée.

Paris ne possédant que trois ou quatre moulins à vapeur, il y entre relativement peu de grain ; son approvisionnement se fait en farines provenant spécialement des blés de Brie, de Beauce, de Picardie, et pulvérisés dans les départements voisins du département de la Seine. Les blés que la France reçoit d'Odessa, d'Amérique et d'Australie, apportent, de surcroît, leur contingent à la consommation parisienne.



Paysage en Bourbonnais (phot. O. Gondard).

On compte quatre cents moulins d'une grande puissance dans les trois départements de Seine-et-Oise, de Seine-et-Marne et d'Eure-et-Loir. Sur ces 400, le département de Seine-et-Oise en possède, pour sa part, 250.

Quant aux boulangers, depuis le décret du 22 juin 1863, qui a proclamé la liberté de la boulangerie, leur nombre a beaucoup augmenté. A Paris, il dépasse aujourd'hui deux mille, sans parler des dépôts de pain, dont le chiffre est de cinq ou six cents.

« Le pain est maintenant la base de l'alimentation du monde ouvrier, écrivait naguère un spécialiste émérite, M. Victor du Bled ; il n'y a pas si longtemps que les Allemands nous appelaient *les mangeurs de pain* et les Anglais, *les mangeurs de grenouilles*. Et c'est ici un progrès énorme : jadis

on mangeait du pain noir, du pain de seigle ou de sarrasin, le cultivateur aisé mélangeait le froment au seigle. Avec la crainte trop justifiée des disettes, les tarifs exagérés de province à province, la défense d'envoyer du blé à l'étranger, le grain circulait très difficilement, les prix de famine tombaient, lourdes croix, sur les pauvres gens, le blé se cachait, et, en dépit des greniers officiels, les villes elles-mêmes, la capitale vivaient presque au jour le jour.

« Le pain eut ses drames poignants, la pléthore d'une contrée voisinant avec l'indigence d'une autre, les divergences de cours se produisant de marché en marché, ou même d'année en année sur le même marché, la famine allant et venant comme un fléau familier, les périodes de mortalité correspondant presque toutes aux époques de cherté des céréales. De 1650 à 1652, de 1661 à 1663, l'hectolitre de blé vaut 30, 35 et 40 francs, à Rozoy-en-Brie, près de Paris, alors que sur les bords du Rhin il ne dépasse pas 7 ou 8 francs ; mais, en 1623, l'Alsace avait payé le blé quatre fois plus cher que Paris. « Tout crève ici de blé, gémit M[me] de « Sévigné, et je n'ai pas un sol. J'ai 20 000 boisseaux à vendre ; je crie famine sur un tas de « blé. » Comment oublier le mot du duc d'Orléans présentant à Louis XV du pain sans farine : « Voilà, sire, de quel pain se nourrissent vos sujets ! »



« Jadis, le pain blanc était considéré comme un luxe, servi seulement le jour de la fête... Aujourd'hui, et c'est un immense bienfait de notre civilisation matérielle qui n'est pas uniquement *une barbarie éclairée au gaz*, le pain bis devient l'exception, le pain de froment la règle. La panification domestique tombe en désuétude, la plupart des ménages ruraux s'adressent au boulanger, échangent leur froment contre du pain, convention très populaire qui évite au producteur des frais de vente et le met à l'abri des variations des cours. Un nivellement général des prix a lieu entre les pays, et même entre les différentes années. La

famine devient impossible, et nous échappons à la crise redoutable entre toutes. »

Complétons une des phrases précédentes de M. du Bled, par ces lignes que le marquis d'Argenson écrivait en 1739 :



Égypte, Le Caire. — Boulanger en plein vent (Vérascope Richard).

« J'ai vu, depuis que j'existe, la gradation décroissante de la richesse et de la population. Au moment où j'écris, en pleine paix, avec les apparences d'une récolte, sinon abondante, du moins passable, les hommes meurent, tout autour de nous, comme des mouches, de pauvreté, et brou-

tent l'herbe. Les provinces du Maine, Angoumois, Touraine, haut Poitou, Périgord, Orléanais, Berri sont plus maltraitées. Cela gagne les environs de Versailles. Le duc d'Orléans porta dernièrement au conseil un morceau de pain de fougère. Il le posa sur la table du roi, en disant : « Sire, voilà le pain de quoi vos sujets se nourrissent. »



Une ferme en Bourbonnais (phot. O. Gondard).

Terminons cet exposé en rappelant quelques proverbes caractéristiques :

On ne doibst épargner blé du musnier,
Vin du curé, ny moins pain de fournier.

Pain et beurre et bon fromage,
Contre la mort est la vray targe (*Bouclier*).

A ton voisin
De ton pain et vin.

Jamais pains à deux cousteaux
Ne furent ny bons ni beaux,
Jamais vin à deux oreilles
Ne nous fit dire merveilles.

« On appelle *pain à deux cousteaux (Illustres Proverbes)* celui qui, estant trop humide et mal essuyé, laisse le cousteau pasteux après qu'on l'a coupé. Si après avoir beu, j'avois branlé les deux oreilles et tourné et ramené la teste à droite et à gauche, j'aurois montré, par ce signe dédaigneux, que le vin ne m'agréoit pas. »


Paysage du Cantal (phot. O. Gondard).

Que pain brûlé
Soit chapelé.

— Long comme un jour sans pain (triste, ennuyeux); — Bon comme le bon pain (charitable, bienveillant, doux); — Avoir son pain cuit (avoir sa vie assurée); — Oter le pain de la main à quelqu'un (lui ôter le moyen de subsister); — Mettre à quelqu'un le pain à la main (être l'artisan de sa fortune); — Avoir mangé son pain blanc le premier (avoir été heureux dans sa jeunesse et ne l'être plus); — Pain tant qu'il dure, mais vin à mesure; — A faute de chapon, pain et oignon; — A pain de quinzaine, faim de trois semaines; — Pain coupé n'a pas de maître; — Promettre plus de beurre que de pain; — Faire passer le goût du pain; — Manger son pain dans sa poche (manger seul ce qu'on a); — Là où pain fault, tout est à vendre; — Sans pain, grand'faim; — Il vaut mieux manger du pain bis étant libre et bien portant, que de la brioche étant esclave et malingre. (Cet axiome est de F. Bacon.) — Quand les sabres sont rouillés et les bêches luisantes, les prisons vides et les greniers pleins, les degrés des temples usés par les pas des fidèles et les cours des tri-

bunaux couvertes d'herbes, les médecins à pied *et les boulangers à cheval*, l'empire est bien gouverné.

Ce dernier est chinois ; il n'en est pas plus mauvais pour cela.

En finissant, un vœu : Puisse l'humanité se perfectionner au point que le pain ne manque plus à qui voudra le gagner honnêtement !



En Asie. — Chasse.



Égypte. — Marché aux chameaux (Vérascope Richard).

LA VIANDE

I

La chasse et la pêche. — Les Australiens. — Le cannibalisme. — Les Fijiens. — Les Nouveaux-Zélandais. — Un charmant et doux jeune homme. — Les sauvages de la Terre de Feu. — Les nègres. — Les Samoyèdes. — L'homme préhistorique. — Les peuples pasteurs. — La viande.

Il est probable qu'en leur enfance, tous les peuples ont tiré de la chasse et de la pêche les éléments primordiaux de leur nourriture, par la raison qu'on peut chasser et pêcher d'un bout à l'autre de l'année, tandis qu'on ne ramasse des fruits et des plantes comestibles que pendant une partie de l'année.

A peine nés et dans le double but de se défendre et de se sustenter, les hommes ont traqué, autour d'eux, les animaux terrestres ; lorsque le gibier est devenu rare, leur a manqué, ils ont poursuivi les animaux fluviatiles ou marins.



Singes jouant à nasarder un crocodile qui finira bien par happer le plus imprudent.

En examinant sommairement la vie des sauvages modernes, on se rend facilement compte de la place que la chasse et la pêche ont tenue dans l'alimentation chez les premières races.

Encore aujourd'hui, les Australiens, nous citons les êtres qui sont au degré le plus bas de l'échelle de l'humanité, comptent uniquement sur le gibier et sur le poisson pour subsister ; quand la chasse et la pêche ne leur donnent plus rien, ils sont aux abois, recherchent avidement les animaux

les plus repoussants : insectes, reptiles, vers ; se tendent mutuellement des pièges, se mangent entre eux.



Éthiopie, environs de Harrar. — Bouchers musulmans au bord d'une mare (Vérascope Richard).

Le cannibalisme, qui dans divers pays est devenu un culte, n'a sans doute pas d'autre origine que la disette.

Il paraît cependant, nous ne parlons point ici par expérience, que la chair humaine a une saveur qui attire le cannibale, autant que l'alcool attire l'ivrogne.

Ainsi, le plus bel éloge qu'un Fijien puisse faire d'un quartier de venaison, c'est de dire « qu'il est tendre comme de l'homme mort », et notamment comme l'avant-bras et la cuisse, les morceaux les plus friands, de l'homme mort.



Afrique centrale. — Gorille prêt à se défendre contre une attaque de cannibales.

Les Fijiens ont conservé un goût si vif de la chair humaine, qu'ils engraissent des esclaves pour les manger ou pour les vendre au marché. C'est viande de boucherie. D'après eux, tout cadavre est comestible, et leurs cimetières sont leurs estomacs. Il en résulte qu'aussitôt que deux Fijiens se croient seuls en un bois, qu'ils soient parents ou amis, ils se tiennent sur la défensive ; car si peu que l'appétit les talonne, ils ont envie de se dévorer l'un l'autre.

De telles monstruosités, cela est indéniable, démontrent que si la faim

est la mère de l'anthropophagie, la perversion du goût et la barbarie entretiennent cette infernale aberration.

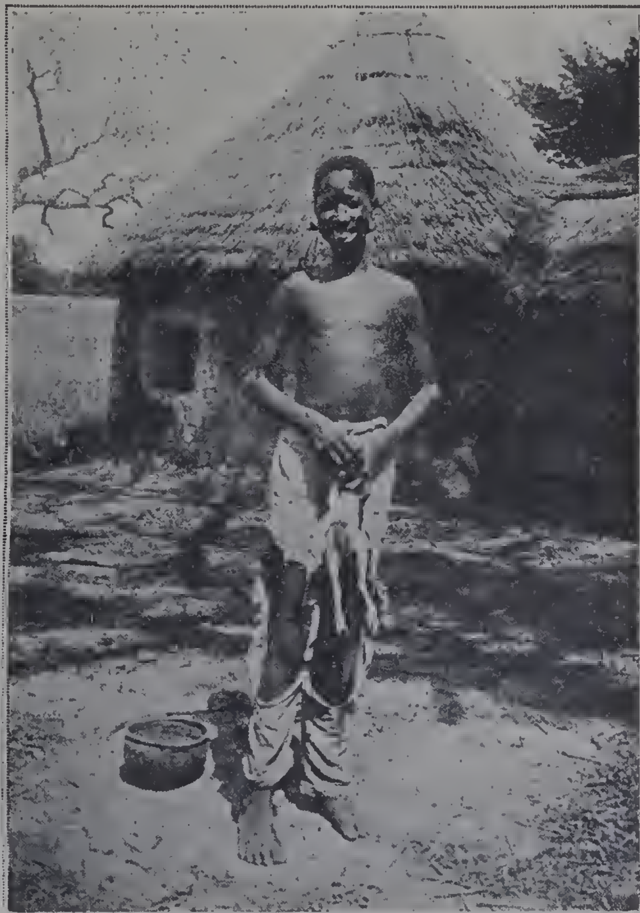
De là vient que, chez les Fijiens, la chair humaine est une pitance de choix, à peu près ce qu'est la poularde du Mans chez nous.

Quand un chef fijien donne un festin, un des plats, pompeusement apportés sur la table, est toujours composé du mets de luxe que préfère la nation.

Un roi fijien, Ra Undre-Undre, despote de Raki-Raki, mangea à lui seul neuf cents individus, dont beaucoup avaient été rôtis tout vifs, et sans partager avec quiconque une aiguillette de ceux-ci !

Quel goinfre !

On assure qu'il fut mangé à son tour. Il n'avait pas volé ce sort.


Afrique occidentale. — Jeune nègre plumant une volaille (Vérascope Richard).

Sir John Lubbock, qui résume, sur ce sujet, les observations, les relations des explorateurs anglais, fait cette saisissante remarque : Ce n'est pas le manque de nourriture qui rend les Fijiens cannibales. Dans une circonstance où ils se repurent de chair humaine, ils offrirent au dieu dix mille ignames pesant de dix à douze livres chacune, trente tortues, quarante grosses racines de yakona, plusieurs centaines de poudings du pays, cent cinquante huîtres géantes, quinze melons d'eau, des noix de coco, une quantité de crabes de terre violets, de taro et de bananes mûres. A un repas public en lequel on se gorgea de prisonniers grillés, le voyageur Williams vit une fois deux cents hommes occupés, pendant près de six heures, à réunir et à entasser des aliments apprêtés. Il y avait six monceaux d'ignames, de taro, de vakalolo, de porcs, de tortues. Le tout se montait à

environ cinquante tonneaux d'ignames cuits et de taro, quinze tonneaux de pouding doux, soixante et dix tortues, cinq charretées de yakona et deux cents tonneaux d'ignames fraîches. A un banquet donné à Lakemba, un pouding mesurait 21 pieds de circonférence. Pourtant l'anthropophagie est si habituelle aux Fiji, qu'en ces îles tous les mots qui signifient cadavre impliquent une idée de comestible. Les Fijiens appellent la chair humaine : *puaka balava*, autrement : *long porc*.



Afrique occidentale. — Traite des vaches (Vérascope Richard).

Et ce ne sont pas les plus sauvages des sauvages. Erskine prête même aux Fijiens une certaine politesse, un certain raffinement dans la politique et les mœurs. Que feraient-ils, Seigneur Dieu, s'ils n'étaient pas du tout décortiqués !

Les Nouveaux Zélandais ne le cèdent guère aux Fijiens sur le terrain du cannibalisme.

Earle raconte qu'un jeune chef maori reconnut un jour une jolie fille de seize ans qui avait travaillé pour lui, Earle ; que ce chef la réclama comme une esclave qui s'était enfuie de son domaine, et qu'il la ramena à son village, où il la tua et la mangea.

Le lendemain, il montra, en riant, au voyageur, le poteau auquel il avait attaché la malheureuse, et se vanta de la façon dont il l'avait trompée : « Je l'assurai que mon intention était seulement de la fouetter, ajouta-t-il en se tenant les côtes de rire ; mais je lui tirai un coup de fusil en plein cœur. »

Pourtant, termine naïvement Earle (*Residence in New-Zealand*), je puis affirmer que c'était un charmant jeune homme, doux et bien élevé, notre favori à tous.

Voilà un charmant et doux jeune homme qui ressemble furieusement à un tigre.

« Presque toujours en guerre avec les tribus voisines, dit l'amiral Fitzroy en parlant des naturels de la Terre de Feu, il est rare qu'ils se rencontrent sans qu'il en résulte une bataille, et les vaincus, s'ils ne sont pas déjà morts, sont tués et mangés par les vainqueurs. Les femmes s'arrachent les bras et la poitrine ; les hommes se nourrissent des jambes, et le tronc est jeté à la mer. Dans les hivers rigoureux, quand ils ne peuvent se procurer d'autre nourriture, ils prennent la plus vieille femme de la troupe, lui tiennent la tête au-dessus d'une épaisse fumée qui provient d'un feu de bois vert, et l'étranglent en lui serrant la gorge. »



Ils dévorent ensuite sa chair morceau par morceau, sans en excepter le tronc, comme dans le cas précédent.

Ces faits datent d'hier. Un relâchement dans l'autorité qui maintient les familles « inhumaines » précitées sous la domination de la race blanche en expansion coloniale, et ils se reproduiraient demain.



Dahomey. — Poterie vulgaire à l'usage de la cuisine. (Vérascope Richard).

Les nègres de l'Afrique centrale sont aussi désordonnément anthropophages, c'est établi, c'est indéniable ; mais il est également vrai que le cannibalisme est abhorré partout où l'agriculture et la civilisation sont en honneur.

L'agriculture a du bon.

Si l'on nous objectait que les habitants des régions glaciales, Lapons,

Samoyèdes, Groënlandais, ont de pauvres ressources dans l'agriculture, et que, néanmoins, ils ne sont point cannibales, nous répondrions que si ces sauvages du Nord ne trouvaient pas dans la pêche de quoi pourvoir à leur nourriture, ils auraient probablement les vices gastronomiques des Fijiens et des Fuégiens.

Mais comment penseraient-ils à se manger entre eux lorsqu'ils attrapent, à l'embouchure de leurs fleuves, plus de poisson qu'ils n'en peuvent consommer avec leurs meutes de chiens ?



Afrique occidentale. — Plats d'honneur dans un repas (Vérascope Richard).

Le besoin est un grand maître, souvent un détestable maître.

Selon l'opinion des savants qui ont recherché les origines de la civilisation, dans toutes les régions, aux époques préhistoriques, l'homme a mangé l'homme. Il l'a mangé en Angleterre, en Gaule, en Germanie, en Espagne, en Italie, en Grèce ; il le mange encore en Océanie, en Afrique, en Australie, et en certaines parties de l'Amérique méridionale.

La faim et la misère le firent, d'instinct, universellement anthropophage ; le sentiment de la conservation et son intérêt bien entendu le transformèrent, par la suite, en pasteur et en agriculteur, partout où il était susceptible de s'améliorer, de se dégager de l'animalité.

Lorsqu'il vit que la chasse ne lui promettait plus qu'un rare dîner, la masse du gibier ayant été tuée par lui ; lorsqu'il s'aperçut, en la zone tempérée, que la pêche ne pouvait être qu'un appoint à son alimentation ; lorsqu'il comprit que les arbres fruitiers ne fournissaient qu'une récolte passagère et insuffisante ; lorsqu'il se rendit compte qu'en mangeant son semblable il ne tarderait pas à arriver à l'extinction de sa race, il chercha anxieusement, passionnément, un moyen de se nourrir sans tout détruire autour de lui et sans se détruire lui-même, et il découvrit l'agriculture, la plus belle des découvertes.

Avec l'agriculture, l'homme eut à foison des céréales, des légumes, des fruits, des animaux dits domestiques ; car ces animaux ne pullulent que dans les pays où le sol est labouré ou dans ceux habités par des peuples pasteurs, où les prairies naturelles sont assez vastes, les plantes fourragères assez abondantes pour élever de nombreux troupeaux, tels les plateaux herbeux de l'Amérique du Nord, les pampas de l'Amérique du Sud, les vallées de l'Arabie Heureuse, les steppes de Russie, les pâturages de l'État romain.

Après avoir tâté de tous les animaux, des plus gros et des plus petits, des plus féroces et des plus timides, des plus appétissants et des plus repoussants ; après avoir tâté de l'homme, l'homme en vint, quand il put composer son alimentation à peu près à son gré, à se sustenter de céréales, de légumes, de fruits, de poisson, de viande faite par lui, et à ne plus manger, normalement du moins, que les bêtes dont son expérience lui avait démontré les qualités nutritives et le goût succulent, c'est-à-dire : le bœuf, le cheval, le chameau, le renne, l'âne, le chien, le porc, le mouton, la chèvre et quelques autres.





Moutons parqués.

II

Le bœuf. — Le bœuf Apis. — Le bœuf dans le paradis indien. — Age et poids du bœuf. — Ce qu'on tire du bœuf mort. — La vache. — Le veau. — Festins populaires. — Point de bonne nourriture sans viande. — Comment il convient de se nourrir. — Le mouton. — Le mouton divinisé. — Son poids, sa chair, son caractère, ses frayeurs. — Le cheval. — Pégase et Bucéphale. — L'hippophagie. — La viande de cheval. — Deux charretiers. — L'âne. — Un passage de Xénophon. — Les ânesses. — Le lait d'ânesse. — Qualités de l'âne. — Un âne mélomane. — L'âne et l'harmonie. L'âne de Gibraltar. — Vie de l'âne. — Le chameau. — Un chameau mangé par une caravane. — Le renne. — La chèvre.

Le bœuf semble être, après le chien, le premier animal que l'homme a asservi et domestiqué.

Le bœuf aida nos ancêtres à labourer la terre, et leur apporta un excellent aliment en même temps que sa femelle leur offrait une boisson délectable et nutritive ; en récompense, nos ancêtres le divinisèrent, le soignèrent, se régalèrent dévotement de sa chair.

Les Africains cuisent sous la cendre les serpents, les crocodiles, les



La Biche au bois, par Gustave Courbet (Musée du Louvre).

fauves qu'ils révèrent ; les Kamtschatdales mettent à la broche l'ours, qu'ils honorent ; il n'est pas surprenant que les anciens se soient nourris d'une idole qu'ils vénéraient.



Faisan.

Considéré comme un bienfaiteur de l'humanité, le bœuf, dans ce mot nous comprenons les bovidés en général, eut vite des temples. Les Egyptiens, ces incomparables agriculteurs, en firent le dieu Apis, et lui bâtirent, à Memphis, le plus splendide des édifices religieux.

Symbole de la puissance et de la fécondité, le bœuf Apis fut hors de pair dans l'Olympe égyptien.

De son côté, la déesse Isis eut, sur la tête, des cornes de vache, pareilles à celles que, plus tard, Io porta chez les Grecs.



Autruche.

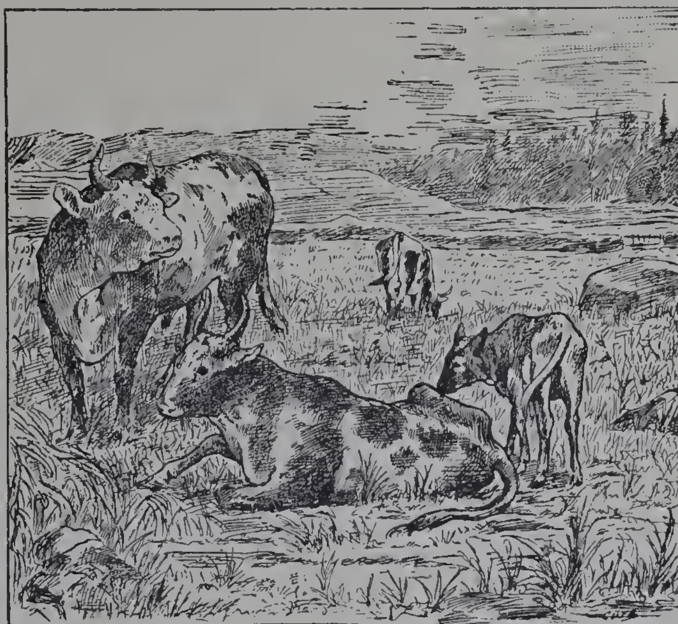
Dans la mythologie hindoue, le bœuf *Nanda* est le gardien d'une des portes du ciel, et la vache eut l'honneur d'être le premier être créé ; dans la mythologie gréco-latine, le bœuf représente une constellation, celle du *Taureau* ; les Celtes considéraient la vache comme un animal surhumain ; bref, les traditions antiques sont d'accord pour assigner au bœuf un rôle supérieur.

Le bœuf vit 25 à 30 ans ; à trois ans il a pris son accroissement, sinon son embonpoint, et il peut travailler ; de cinq à dix ans il atteint toute sa force ; vers sept ans il est en des conditions favorables à l'engraissement.

Le poids moyen des bœufs amenés au marché de la Villette est de 450 kilogrammes ; mais on a vu, à Paris, à la fin du carnaval, des bœufs gras de trois mille livres et plus.

Avec la peau du bœuf on fait des chaussures et cent autres choses ; avec

les poils de sa peau, recueillis par le tannage, on obtient un tissu dans lequel on taille les limousines des rouliers ; avec ses cornes, ses sabots, ses pieds, on fait des peignes, des boutons, des tabatières, de l'huile ; avec ses os, on fabrique mille objets de tabletterie, de la gélatine, de la colle et du noir animal ; avec sa graisse, on a des chandelles et du savon ; avec ses intestins, des cordes pour des instruments de musique ; avec ses muscles, le pot-au-feu et le rôti le plus apprécié de la saine et réconfortante cuisine.


Au pâturage.

Il est utilisé en toutes ses parties. Vivant, c'est un incomparable instrument de travail ; mort, c'est une mine de produits ; on a donc raison de le mettre au premier rang des animaux domestiques, quoique son intelligence soit bornée.



Le bœuf le meilleur pour la table est celui qui a de cinq à dix ans d'âge, qui n'est ni trop gras, ni trop maigre, ni trop fatigué, et a la chair foncée et marbrée de graisse.

Le bœuf rôti est plus sapide et plus fortifiant que le bœuf bouilli, surtout s'il est servi un peu saignant, car la cuisson prolongée altère ses principes nutritifs.

La vache donne de la bonne viande jusqu'à dix ans.

Le veau (le petit de la vache et du taureau) dont la chair fine, blanche, rafraîchissante, est recherchée, n'est suffisamment comestible qu'à l'âge de six semaines. A l'âge de six mois, pour la boucherie, il n'est plus veau et n'est pas

encore bœuf. On doit éviter de le manger saignant, car, selon nos pères, « veau mal cuit et poulet cru font les cimetières bossus ».

Qui ne se souvient de ces vieux récits où, dans des festins de gala ou populaires, des armées de cuisiniers servaient des bœufs, des veaux entiers, rôtis, plats de géants éblouissants à voir ?



Algérie. — Marché aux bestiaux (Vérascope Richard).

Pour que l'alimentation soit en rapport avec les besoins du corps, il est bon que la viande y entre, parce que la viande contient des principes utiles à l'homme.

« Autrefois, écrit M. Maigne, l'ouvrier des villes et, à plus forte raison, celui des campagnes, mangeaient très rarement de la viande ; aujourd'hui, c'est le contraire qui a lieu. Il faut s'applaudir de ce changement, car l'homme bien nourri travaille mieux et vit plus longtemps. Or, il n'y a point de nourriture convenable, suffisamment réparatrice, sans l'usage de la viande. A l'époque où l'on construisait le chemin de fer du Havre à Rouen, qui avait été concédé à une compagnie anglaise, une circonstance fortuite mit en évidence ce que nous venons de dire. On fit travailler ensemble des ouvriers anglais et des ouvriers français. Ces derniers, malgré leurs efforts, malgré l'amour-propre qui les talonnait, arrivaient à grand'peine à faire la moitié de la besogne que leurs compagnons achevaient sans se presser. Menaces, encouragements, tout échouait ; il y avait là une sorte d'impuissance physique qui sautait aux yeux. Un médecin consulté sur ce fait eut l'idée de s'enquérir de la nourriture respective des deux groupes d'ouvriers. Les Français dînaient de soupe maigre, de légumes, de fromage, ou de pain et d'eau. Quant aux Anglais, ils buvaient de la bière, mangeaient peu de pain et consommaient



beaucoup de viande. Dès ce moment, la question fut résolue. On mit nos compatriotes au régime de leurs rivaux : quelques jours après, ils les avaient égalés et même surpassés. »

La viande ne doit néanmoins constituer qu'une partie de l'alimentation ; les hommes qui ne mangent que de la viande se portent aussi mal que ceux qui ne mangent que des légumes et des fruits.



Renard à la chasse.

Un homme adulte est convenablement nourri lorsqu'il consomme quotidiennement 300 grammes de viande, 500 grammes de légumes ou de substances féculeuses, et 750 grammes de pain.

Les quantités, sinon les proportions, varient naturellement, suivant le tempérament, le genre d'existence, les fatigues et l'âge de l'individu.

Ici ouvrons une parenthèse.

La lutte acharnée, ininterrompue, mortelle souvent, que l'homme soutient, est contraint de soutenir, pour son existence, les êtres variés qui peuplent le globe sont également forcés de la mener, malgré ses dangers.



Le papillon, qui pille les fleurs dans la campagne, est saisi par l'oiseau ; à son tour, l'oiseau est surpris par le reptile ; le mouton, la chèvre, la vache, la biche deviennent les proies du loup, de l'ours, du léopard, du tigre, du lion ; l'hirondelle poursuit sans merci le moucheron, et ainsi de suite ; chacun se pourchasse, vit aux dépens de son voisin. Ce qui est non moins certain, c'est que les animaux, quels qu'ils soient, ont besoin, pour se sustenter, de beaucoup plus de victuailles, toutes proportions gardées, qu'il n'en faut au roi de la création. Ainsi, au prix de l'araignée, ce dernier, à table, n'est qu'un misérable abstinent, et s'il se gavait autant qu'elle se gave, l'agriculture ne suffirait pas à le nourrir.

Sir John Lubbock, qui a beaucoup observé les insectes, a publié les résultats de ses études sur ce point. Ayant minutieusement pesé des araignées avant et après leurs repas, il aboutit à cette conclusion : pour avaler une somme d'aliments équivalente à celle que l'araignée absorbe, l'homme, en la plénitude de sa force, devrait, en vingt-quatre heures, engloutir deux bœufs entiers, treize moutons, dix porcs et quatre barils de poisson.



La faim de loup est distancée par la faim d'araignée. Qui eût cru que l'habile Arachné, l'imprudente rivale de Minerve, fût affligée de cette gloutonnerie, et comment se maintiendraient les sociétés au cas où nous serions aussi insatiables qu'elle ?



Dîner d'une nichée.

Le mouton est, au dire de quelques naturalistes, le plus ancien des animaux domestiques (1). Nous ne contesterons point cette assertion.

Les troupeaux de moutons et de chèvres ont, de tout temps, constitué, en l'Asie centrale et du Sud-Ouest, l'élément principal de la vie pastorale, vie qui tient une place si large dans la Bible.

Si le mouton n'aide pas l'homme à labourer la terre, il lui fournit avec sa toison de quoi se vêtir, avec sa chair de quoi vivre, avec

(1) On appelle le mâle *bélier*, la femelle *brebis*, et le petit du bélier et de la brebis *agneau*. La brebis porte cinq mois et met bas un agneau à la fois. Cependant, certaines races, vont jusqu'à deux ou trois agneaux.

son suif de quoi s'éclairer, et ces avantages lui ont valu l'estime et le culte des Sémites.

Les Israélites eurent l'agneau pascal, qui, d'après la volonté de Dieu signifiée à Moïse, devait être sans tache, n'avoir qu'un an, et qu'il fallait manger, non point cuit à l'eau, mais rôti au feu, à la broche ou sur le gril, genre de cuisson qui convient à la viande de mouton.

Les païens créèrent un Jupiter aux cornes de bélier : Jupiter Ammon ; ils appelèrent Bélier l'une des constellations, et dans leurs solennités religieuses ils immolèrent aux dieux des brebis, des agneaux ou des béliers.



Tunisie. — Moutons sous des oliviers.
(Vérascope Richard.)

Le mouton, ses variétés sont nombreuses, vit douze ou quatorze ans ; à dix ans il est vieux. Il pèse communément 40 à 50 kilogrammes, toison comprise. Quelques races fournissent des sujets de 75 kilogrammes, sur lesquels 40 à 50 kilogrammes de chair.

Les côtelettes, le gigot, l'épaule, la selle, les pieds de mouton, sont des mets trop communs pour que nous ayons besoin de les décrire.

Les herbes substantielles des prairies des bords de la mer, des *prés salés,* dotent d'un goût délicat la viande, si facile à digérer, du mouton.

Le mouton, se croisant, s'améliorant, se reproduisant sans peine, est universellement apprécié.

Borné, sans caractère, peureux, il n'a pas, après l'homme qui le dévore, de plus grand ennemi que lui-même.

Un orage, un bruit insolite, le met en fuite, qu'il soit seul ou en compagnie.

On connaît l'histoire des moutons de Panurge : la crainte pousse les moutons à se précipiter à la suite d'un de leurs congénères qui, en un instant de terreur, se sera enfui, tête baissée, n'importe où.

En Russie, en Asie, au milieu des tourmentes de neige, les moutons se

sauvent affolés, sautent dans la mer ou restent cloués au sol et se laissent ensevelir sous la neige.

On a vu des centaines de moutons griller en des incendies, rien n'ayant pu les tirer des granges enflammées, ou périr étouffés en se serrant les uns contre les autres, parce qu'ils avaient entendu des cris, des aboiements.

Les Russes se servent de chèvres pour conduire et retenir les moutons; mais les chèvres n'empêchent pas toujours les moutons d'aller, entraînés par une frayeur panique, se noyer



Tunisie, Kairouan. — Cuisine en plein air (Vérascope Richard).

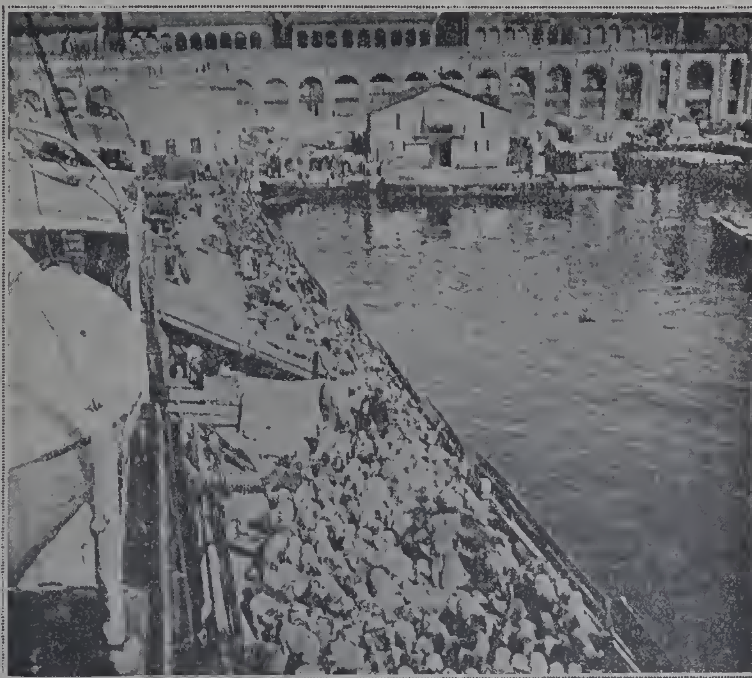
dans le lac, le torrent, l'océan, ou se tuer au fond de précipices, au contentement des loups, des ours, des aigles, des vautours, des félins, des rapaces ou carnassiers maraudeurs.

Le cheval, *ce noble animal*, ce facteur de la civilisation, cet universel

agent des communications entre les hommes, n'a pas été moins célébré, moins honoré que le bœuf.

Pégase était un personnage respecté de la mythologie grecque ; les anciens Mongols adoraient le cheval et lui offraient des sacrifices ; les Perses, les Germains, le vénéraient ; les Grecs, les Latins, l'aimaient parfois au delà du raisonnable.

Quand Bucéphale, le cheval de bataille favori d'Alexandre, mourut, à l'âge de trente ans, le conquérant bâtit, en son honneur, une ville sur les bords de l'Hydaspe, et lui assigna le nom de Bucéphalie.



Alger. — Embarquement de moutons (Vérascope Richard).

Les empereurs romains Caligula, Néron, Commode, Héliogabale, poussèrent l'hippomanie au delà des limites.

Les paladins de la chevalerie eurent des tendresses infinies pour celui qui les portait au combat ; les Arabes tiennent des listes généalogiques de leurs chevaux ; de nos jours, les vainqueurs des courses sont l'objet de soins minutieux ; cependant ces témoignages d'affection n'ont pas détourné du cheval le triste honneur de contribuer à l'alimentation.

On n'en a pas toujours mangé partout, mais on en a toujours mangé quelque part.

Aujourd'hui, grâce au haut prix de la viande de bœuf et de mouton, l'hippophagie a vaincu la répugnance, mal fondée du reste, que le public avait pour elle, et elle est entrée dans la boucherie et la charcuterie, car on fabrique beaucoup de saucissons de cheval. Une ordonnance du 6 juin 1866 règle en France son existence légale.

La consommation de la viande de cheval est considérable à Paris, et elle le serait plus encore si les bouchers hippophagistes n'essayaient pas

de livrer au public, malgré la surveillance de la police, des bêtes atteintes de morve, de farcin, de maladies cutanées, d'affections de poitrine.

Il n'y a aucun inconvénient à manger de la viande de cheval ; on commence à le comprendre ; on en sera bientôt persuadé.

La jument porte un an, et son poulain ou sa pouliche, vient au monde couvert ou couverte de poils.



Le cheval est intelligent et se montre aimant et docile quand il est bien soigné ; mais gare si on le maltraite ! alors, il attend l'occasion de se venger, et il en profite avec une âpre satisfaction.

Nous avons présents à l'esprit, à ce propos, ces deux traits caractéristiques :

Un jour, un fardier pesamment chargé, traîné par quatre chevaux boulonnais, suivait, à Paris, le boulevard Sébastopol. Le charretier qui le conduisait marchait insoucieusement à côté de son attelage, lorsque soudain, faisant un faux pas, il tomba presque sous la roue du lourd chariot, et, cédant à l'effroi, poussa un « ho ! » perçant. A ce cri, le limonier s'arrêta

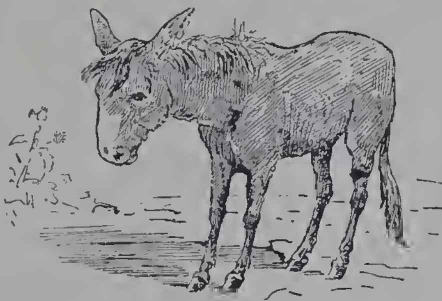
court et se raidit sur ses jambes avec une telle vigueur qu'il obligea à s'arrêter ses camarades qui persistaient à tirer.

Sauvé par l'instinct de son cheval, le charretier se releva, se précipita à la tête de l'animal et l'embrassa, les larmes aux yeux.

Cet homme avait reçu, de la Société protectrice des animaux, une récompense pour son humanité envers ses bêtes, et c'était cette humanité qui expliquait l'action du limonier.

Une semaine plus tard, nous assistâmes, sur la même voie publique, à un fait tout différent.

Un charretier, également de fardier, cité à cause de sa grossièreté et de sa cruauté, qui menait des matériaux à l'hôtel de ville en reconstruction, dut se ranger le long du trottoir, de façon à laisser passer le tramway. Dans ce mouvement, un de ses chevaux ayant eu une jambe engagée au-dessus d'un des brancards, il l'accabla de violents coups de pieds au ventre, puis le frappa à tour de bras, sur le nez, avec le manche de son fouet. Les passants indignés allaient intervenir contre le misérable; mais le cheval martyrisé se fit justice lui-même. Saisissant entre ses dents le bras droit de son tourmenteur, il le lui broya sans qu'on pût l'obliger à lâcher prise. Ne se défendant pas de ceux qui s'efforçaient de délivrer le charretier, il cherchait à ressaisir ce dernier lorsqu'on le lui eut arraché !



Le cheval dont il s'agit s'était évidemment vengé là de nombreux sévices.

Le cheval a de la mémoire et se souvient des mauvais traitements et des procédés humains.

La chair de l'âne n'est pas très appréciée en nos régions ; dans les contrées chaudes, on en fait cas.

Les anciens considéraient l'âne, et la viande de ce quadrupède était, pour Mécène, la plus délicate.

Xénophon, racontant la rencontre qu'il fit, dans les plaines situées à

l'Ouest de l'Euphrate, pendant l'expédition de Cyrus le jeune, de troupeaux d'ânes sauvages, ajoute : « Ils couraient plus vite que les chevaux, et on ne pouvait en faire la chasse qu'avec des piquets de cavalerie placés de distance en distance. La chair de ces animaux a le goût de celle du cerf; elle est seulement plus tendre. »

Alors on mangeait l'âne par toute la Perse.

En France, on n'abat guère les ânes qu'afin d'en faire du saucisson.

Le lait d'ânesse, depuis des milliers d'années, est un remède contre la faiblesse, l'épuisement, la phtisie.



Égypte. — Bêtes de somme et porteurs (Vérascope Richard).

François I[er], mis à mal par ses excès, aurait été sauvé, prétend-on, par une cure de ce lait que lui ordonna un médecin juif de Constantinople qu'il avait appelé auprès de lui.

A notre époque, le lait d'ânesse est en faveur.

Dans l'antiquité, les dames romaines en buvaient et en usaient pour se blanchir la peau.

Suivant Diodore, Poppée, femme de Néron, entretenait cinq cents ânesses, dont le lait lui servait à prendre des bains.

L'ânesse porte onze mois pleins ; c'est au douzième mois qu'elle met au jour un petit pour lequel elle montre une vive tendresse.

On ne s'explique pas pourquoi l'âne est un objet de mépris et l'emblème

de la bêtise, car il est sobre, travailleur, patient, courageux, d'une incontestable utilité et aussi intelligent que le cheval.

La réputation des animaux se fait souvent aussi légèrement et aussi inconsidérément que celle des hommes.

« L'âne est la franchise même, affirme justement M. Victor Rendu, en son livre : *Les Animaux de la France* ; son caractère ignore la dissimulation ; il exprime sa joie par un rire auquel on ne peut se méprendre, en retirant ses lèvres d'une étrange manière, et en montrant au grand jour toute l'armature de ses larges mâchoires. Il sait parfaitement reconnaître son maître à travers la foule ; il le sent de loin, et, quand il le voit venir, il lui souhaite la bienvenue par un regard affectueux, et en lui tendant sa bonne grosse tête, toute pleine de bonhomie. » (HACHETTE.)



Chameau porteur.

D'après Franklin, l'âne aurait l'oreille aussi musicale que grande.

« Un âne de Chartres, lisons-nous dans la *Vie des animaux,* avait coutume d'aller au château de Guerville, où l'on faisait de la musique. La propriétaire de ce château était une dame qui avait une jolie voix. Toutes les fois qu'elle commençait à chanter, l'âne ne manquait pas de s'approcher de la fenêtre et d'écouter avec une attention soutenue. Un jour qu'un morceau de musique venait d'être exécuté, — un morceau qui plaisait sans doute plus à notre dilettante que ceux qu'il avait entendus jusque-là, — l'animal quitta son poste ordinaire, entra sans cérémonie au salon, et, pour ajouter à ce qui manquait, à son sens, à l'agrément du concert, se mit à braire de toutes ses forces. »

Ceux qui nient les qualités de l'ouïe chez l'âne oublient que cet animal est celui qui sert le mieux l'harmonie après sa mort. Ne fait-on pas des tambours, des grosses caisses, des timbales avec sa peau ? Et connaît-on un orchestre qui se passerait de lui ?

Dans le but de démontrer l'intelligence de l'âne, J. Franklin cite cette anecdote concluante :

« En mars 1816, un âne qui était la propriété du capitaine Dundas, avait été chargé à Gibraltar, pour l'île de Malte, sur la frégate *Ister*. Le vaisseau ayant touché des bancs de sable, vers la pointe de Gat, à une certaine distance du rivage, l'âne fut jeté par-dessus bord. On lui octroyait ainsi la chance de regagner la terre. Son sort était déplorable, car la mer s'enflait si terriblement, et à une telle hauteur, qu'une barque qui avait quitté le navire fut perdue. On ignorait l'événement, lorsqu'un matin, à l'heure de l'ouverture des portes de Gibraltar, l'âne se présenta de lui-même pour être admis dans l'écurie de M. Weeks, un négociant de la ville. *Valiante,* c'était le nom de l'animal, avait déjà occupé ce local. Quelle fut la surprise de cet honnête marchand ! Il s'imaginait sans en deviner la raison, que l'âne n'avait pas été embarqué sur l'*Ister*. Au retour du navire, le mystère s'éclaircit. Non seulement *Valiante* avait nagé sain et sauf vers le rivage, mais sans guide, sans compas, sans cartes géographiques, s'était tracé sa route depuis la pointe de Gat jusqu'à Gibraltar, une distance de plus de deux cents milles qu'il n'avait jamais parcourue avant cette aventure. La courte période en laquelle ce voyage avait été accompli montrait que l'animal ne s'était pas écarté du droit chemin. »



Dromadaire.

Au reste, les bateleurs montrent fréquemment dans les foires des ânes savants, plus savants que les chevaux savants ; et nous nous rappelons avoir vu à Paris, dans nos grands cirques, un âne appelé *Rigolo* qui attirait la foule et était bien l'être le plus amusant du monde. Ce prodige eut des successeurs dignes de lui.

Dans les contrées d'où il est originaire, en Perse, en Arabie, en Lybie, en Egypte, l'âne atteint la quarantaine, et, comme aliment, en sa jeunesse, vaut presque le bœuf ; chez nous, où il est dégénéré, il dépasse rarement quinze à seize ans.

Il n'entrera sans doute pas aussi avant dans la boucherie que le cheval ; mais cette infériorité ne le chagrinera point : c'est un animal modeste.

De toute antiquité, en Asie, on mange le chameau.

Héliogabale, qui avait été élevé dans le Levant, aimait la viande de chameau, et, assure Lampridius, autant par excentricité de gourmet que pour se garantir contre l'épilepsie, se faisait servir un plat composé de tendons de chameaux, de crêtes de coqs vivants, de langues de paons et de rossignols.



Égypte. — Chamelle et son petit.
(Vérascope Richard).

« Le chameau, a écrit Buffon, vaut non seulement mieux que l'éléphant, mais peut-être vaut-il autant que le cheval, l'âne et le bœuf, tous réunis ensemble ; il porte seul autant que deux mulets ; il mange aussi peu que l'âne, et se nourrit d'herbes aussi grossières ; la femelle fournit du lait pendant plus de temps que la vache : la chair des jeunes chameaux est bonne et saine comme celle du veau... »

Ce n'est pas là l'opinion de tous ceux qui ont voyagé en Asie méridionale et en Afrique septentrionale ; néanmoins, nous reconnaissons que le chameau à une bosse, vulgairement nommé *dromadaire,* et le chameau à deux bosses, proprement dit *chameau,* qui appartiennent à la même famille et ont les mêmes aptitudes, sont une richesse dans le richissime Orient.

Complétons, en ce qui concerne l'alimentation, la silhouette du *navire du désert* avec ces lignes du *Voyage au Caucase* du Russe Basile Verescha-

guine : « Au bord de la route, une caravane de chameaux s'est arrêtée pour prendre un peu de repos. Les conducteurs tatars goûtent les douceurs du sommeil sous des tentes improvisées, qu'ils ont construites avec leurs ballots de marchandises étalés en muraille et couverts d'une sorte de toiture de feutre. Les bêtes, allégées de leur charge, arrachent le peu de mauvaises herbes qu'elles peuvent rencontrer, où s'étendent tranquillement sous les rayons du soleil. Le chameau au repos est un bel animal.

« Le cou et le museau allongés, la lèvre inférieure pendante, les narines largement ouvertes, les yeux fermés, il ronfle. Pauvre souffre-douleur ! Il jouit en épicurien de ces rares minutes agréables qu'on veut bien ou que l'on est contraint de lui accorder. Lorsque le soir ramènera quelque fraîcheur, il faudra se remettre en route, pour continuer le voyage, sans s'arrêter, pendant la nuit et toute la matinée suivante.

« J'ai souvent contemplé avec pitié ces malheureuses bêtes exposant au soleil leurs bosses éreintées et couvertes de blessures. Alors, presque toujours, des corbeaux s'abattent vers ces singulières proéminences, sûrs d'y trouver une abondante pâture, car les insectes y pullulent ; jamais le chamelier ne prend la peine de les en déloger. Aussi le corbeau est-il le très bien venu : l'amphytrion et l'hôte sont visiblement satisfaits l'un de l'autre.

« La mort du chameau, accident fréquent et inévitable par suite des fatigues incessantes et des mauvais traitements que le malheureux quadrupède subit, est tout à la fois pour la caravane une cause de douleur et de joie ; on regrette un peu les services de l'utile compagnon, mais on a la souriante perspective de le manger. Il n'arrive pas tous les jours au pauvre conducteur de pouvoir se nourrir de viande.

« Dans une circonstance de ce genre, j'ai assisté à la réunion d'un conseil de chameliers : il s'agissait de décider du sort d'un chameau malade. Sa mort fut votée ; on coucha le condamné sur le flanc, on lui lia les pieds ; puis, après lui avoir tendu le cou, en ramenant la tête vers le dos, on lui enfonça résolument le couteau dans la poitrine.

« C'était un spectacle affreux de voir cet animal, les yeux injectés de sang, râler et se débattre contre la mort.

« Lorsque le sang eut cessé de couler, un robuste gaillard grimpa sur

le ventre de la bête, et se mit à piétiner et à sauter pour en faire sortir jusqu'aux dernières gouttes. Ensuite, tous les convives futurs, les manches retroussées, s'empressèrent de le tailler en morceaux, de l'éventrer, de le faire cuire et de se préparer un copieux festin. Dans ce seul repas, ils en consommèrent près de la moitié. »

Le renne, premier sujet de la famille des cervidés, est un bienfait de la nature au Nord de l'Europe, de l'Asie et de l'Amérique.



Le cassava dont la racine fournit une sorte de légume blanc qui sert, en Floride, à la nourriture du bétail.

Pour les déshérités de ces régions où le froid paralyse la végétation, il tient lieu du bœuf, de la vache et du cheval ; son lait, sa chair, sa peau, ses os, ses tendons, tout en lui est utilisé ; de plus, il sert de bête de somme et de bête de trait, traîne le traîneau et porte le bagage de son maître nomade, sans exiger d'autre récompense, pour sa peine, qu'une maigre ration.

La sobriété du chameau ne saurait être comparée à la sienne.

Quand les épizooties et la rigueur de la saison déciment les rennes, la misère s'abat sur les populations au milieu desquelles frappent ces fléaux,

et l'on voit le Lapon, si honnête par tempérament, et qui ne toucherait pas à des montagnes d'or, se livrer au vol des rennes domestiques et entrer en lutte avec les propriétaires de ceux-ci qui le tuent impitoyablement lorsqu'ils le surprennent.

Le renne parcourt facilement, à raison de 10 kilomètres à l'heure, des espaces immenses, attelé à un traîneau pesamment chargé. En été, son lait, dont on fait du fromage, est un excellent breuvage ; en automne, sa chair est une ressource bénie.

Les Crésus Lapons possèdent des troupeaux de deux ou trois mille rennes qu'ils ont à défendre contre les loups, les ours, les lynx et les taons qui mettent les infortunées bêtes à la torture.

La femelle du renne porte sept mois, d'octobre à avril ; elle est unipare et soigne tendrement son faon, qui est une gracieuse créature.

La chèvre le disputait jadis à la brebis, dans la nourriture de l'homme. Encore aujourd'hui, son lait, sa chair, son poil, la classent, dans le Levant, sa patrie, à côté de celle-ci.

La chair de la chèvre ne vaut pourtant pas la chair de la brebis ; en revanche, le chevreau est préférable à l'agneau.

Le chevreau est demeuré le régal du peuple romain. On en fait une assez grande consommation au Midi de l'Europe ; on en mange peu au centre et au Nord.

C'est surtout par son excellent lait, si abondant qu'elle en donne jusqu'à deux litres par jour, et par son poil soyeux, que la chèvre est une fortune pour l'homme.

Quand elle a passé à la boucherie, sa peau sert à faire du cuir de Cordoue, du maroquin, voire du parchemin.

On la rencontre presque partout, car elle a été importée en Amérique et en Australie, et partout, particulièrement dans les régions alpestres, elle se multiplie.

La plus belle chèvre est la chèvre d'Asie.

La chèvre est adulte à un an ; elle s'accouple en novembre et met bas en avril deux petits, ordinairement, auxquels elle témoigne un vif attache-

ment. Ceux-ci s'apprivoisent très facilement. Aucun animal n'est plus facile à élever, car elle s'accommode de toutes les plantes. On a remarqué qu'elle ne broute pas l'herbe des prairies sur lesquelles du fumier ou un autre engrais fétide a été répandu.





Afrique occidentale française. — Porcs dans une mare
(Vérascope Richard).

III

Le cochon. — La charcuterie dans l'antiquité. — L'élevage du porc. — Les cochons savants. — Les cochons exécutés par le bourreau. — La charcuterie moderne. — Ce que mange le cochon et ce qu'il refuse de manger. — En Serbie. — Le chien. — La viande de chien. — Le lapin. — Fécondité du lapin. — Les lapins des Baléares. — L'élevage des lapins. — Le gibier. — Procédés de conservation de la viande. — Consommation de Paris. — Consommation de la viande en France et en Angleterre. — Les oiseaux de basse-cour. — La poule. — L'œuf. — Commerce des œufs. — L'oie. — Le cygne. — Les passereaux. — La salangane.

Le cochon, que les Égyptiens et les Israélites réputaient immonde, sans doute à cause de sa voracité aveugle et parce qu'il mange volontiers des ordures et de la chair humaine, vivante ou morte, — on l'a vu dévorer des enfants au berceau, — le cochon avait, chez les anciens Européens, une situation tout aussi honorable que celle du mouton.

Tandis qu'en Egypte l'entrée des temples était interdite aux porchers, Homère qualifiait de *divin* le porcher Eumée, et les cochons étaient les victimes préférées dans les sacrifices offerts aux dieux.

L'industrie agricole s'empara de bonne heure de l'engraissement des porcs, et en tira de beaux revenus.

La charcuterie se propagea vite, et l'on trouva promptement les moyens de préparer et de conserver la viande de porc.

Avec le porc salé, fumé, on eut la table toujours mise : une tranche de jambon, de saucisson, un morceau de lard, du pain, et l'on dînait.

Les soldats grecs et romains avaient, en campagne, du porc dans leurs sacs et dans leurs fourgons ; les voyageurs, les marins, faisaient de la viande de porc leur ordinaire ; citadins et paysans employaient la graisse de porc comme condiment, plutôt que le beurre et l'huile ; en définitive, le porc était, avant et sous les Césars, l'aliment populaire.

On ignore à quelle époque les anciens apprirent à saler et à fumer le porc ; on sait seulement qu'on sale et qu'on fume la viande de porc de temps immémorial, et que les Romains estimaient particulièrement les jambons gaulois fumés.



Porc.

L'élevage des porcs est aussi économique qu'élémentaire.

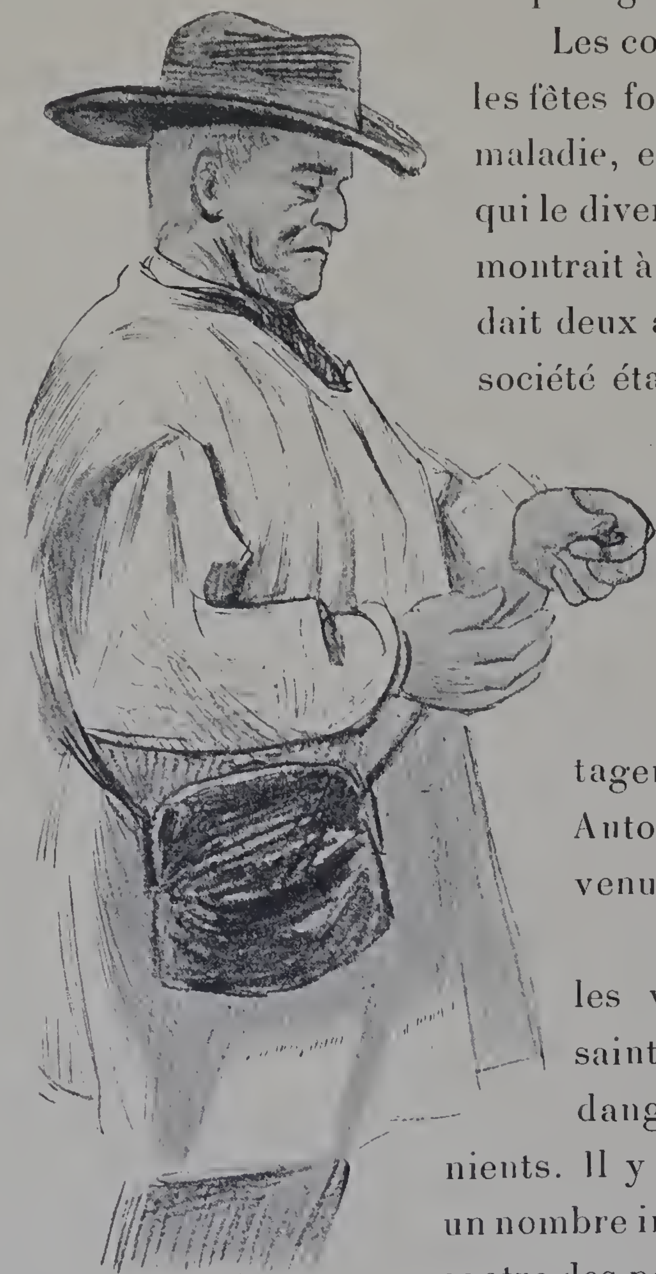
En 1872, nous nous trouvions en villégiature dans une petite localité des Abruzzes ; presque chaque famille y possédait un porc. Le matin, tous les porcs du bourg, environ trois cents, se réunissaient sur la grande place, où un porcher les attendait. Ce porcher les emmenait au bois, où ils cherchaient leur nourriture sous les chênes et les châtaigniers. Le soir, avant la tombée de la nuit, ils reparaissaient, conduits par leur gardien. A l'entrée du pays, le troupeau se dispersait, et chaque cochon retournait seul à son domicile par le chemin le plus court. Parfois, lorsqu'il appartenait à des journaliers, ses maîtres n'étaient pas encore revenus des champs, et il trouvait porte close ; alors il se mettait à grogner, à pleurer, devant cette porte, d'une manière aussi bruyante que comique, jusqu'au moment où ceux qu'il attendait, arrivant, le tiraient de peine. Aussitôt, ses larmes, ses gémissements, cessaient, et il se précipitait joyeusement dans la maison.

Nous assistâmes à plusieurs scènes de ce genre.

Le porcher était payé en nature, une fois l'an : les uns lui donnaient du

vin, les autres des céréales ou du lard salé. Il vendait une partie de ces provisions et gardait le reste pour son usage.

Malgré son caractère grognon, volontaire, et la goinfrerie répugnante qui dirige constamment ses actions, le cochon est susceptible d'être instruit, ce qui signifie qu'il n'est point inintelligent.


Marchand de porcs normand.

Les cochons savants ne sont pas rares dans les fêtes foraines ; Louis XI, durant sa dernière maladie, eut le spectacle de cochons danseurs qui le divertirent, et Brehm cite un cochon qu'on montrait à Londres et qui savait lire : on étendait deux alphabets sur le sol ; quelqu'un de la société était prié de prononcer un mot ; le propriétaire le répétait à son artiste, et celui-ci, prenant avec les dents les lettres, les disposait dans l'ordre voulu. Il indiquait, en outre, l'heure que marquait une montre.

Le cochon, qui a eu l'honneur de partager la vie retirée d'un saint ermite (saint Antoine), ne saurait être le premier animal venu.

Jadis on laissait les cochons errer par les villes ; plusieurs rois de France, de saint Louis à François Ier, interdirent cette dangereuse coutume, fertile en inconvénients. Il y eut, visant la licence susmentionnée, un nombre infini de procès et de jugements rendus contre des porcs qui avaient causé tel ou tel dégât, tel ou tel accident.

Pendant longtemps, le bourreau fut autorisé à saisir les porcs qu'il trouverait vaguant dans les rues, sauf les porcs appartenant aux moines antonins (de saint Antoine), et à les conduire en un endroit désigné, où il pouvait leur couper le cou, s'ils n'étaient rachetés par leurs propriétaires à raison de cinq sous d'argent par tête.

La charcuterie est devenue presque un art en l'Italie, en Espagne, en Autriche, en Allemagne, en Angleterre, en France. Les jambons de Bayonne, les saucissons de Lyon, d'Arles, de Lorraine, les andouilles de Troyes, de Vire, ont la célébrité des jambons d'York et de Mayence, des saucisses de Francfort, de la mortadella de Bologne.

A Paris, la charcuterie est la commune ressource d'alimentation de la classe ouvrière.

La consommation qu'on fait de la charcuterie a entretenu l'élevage du porc, d'autant, nous l'avons dit, que le porc n'est pas difficile et mange de tout, même des immondices, ce qui a donné lieu au dicton : « Sale comme un cochon » ; il mange aussi de la viande crue, et des corps en putréfaction.



Sanglier.

Une chose, pourtant, fait froncer le nez à ce dévorant : la chair de chien.

« Dans le parc de porcs de Cobourg, écrit Lenz, on jette aux animaux des chevaux morts, qu'ils dévorent avec avidité ; leur jette-t-on un chien, aucun n'y touche. »

Les chiens ne sont pas si dégoûtés, et ils se repaissent de la chair de porc sans se faire prier, quoique celle-ci soit lourde et indigeste.

A leur tour (est-ce une punition providentielle ?) on les mange ainsi que de vulgaires moutons.

Le porc descend du sanglier, et appartient à l'ordre des pachydermes. Quand il est adulte, et il croît si rapidement qu'à l'âge de huit mois il est capable de se reproduire, on le nomme *verrat*. Sa femelle prend le nom de *truie*, de *coche* ou de *gore*. Les petits du verrat et de la truie sont appelés *cochons de lait*, *gorets*, *pourceaux* ou *cochonnets*.

Le porc s'engraisse jusqu'à peser six cents kilogrammes ; la truie arrive à mettre bas vingt-quatre petits. L'accouplement de ces êtres obèses

et prolifiques a lieu deux fois l'an, en avril et en septembre, et la gestation dure quatre mois. La portée est de quatre, de six, de douze, de quinze, et quelquefois de plus de vingt cochons. La truie aime ses pourceaux au point de les dévorer : aussi faut-il la surveiller quand elle allaite.

Quoiqu'il soit malpropre par tempérament, lorsqu'il est bien tenu en des porcheries dallées et fréquemment nettoyées, le porc prospère mieux que quand il croupit en des étables infectes et remplies d'ordures.



Par toute l'Europe, l'élevage du porc est des plus prospères; en Serbie, il constitue la grande richesse du pays et a son débouché commercial naturel en Autriche-Hongrie. Il est même devenu un élément d'oppression contre le gouvernement de Belgrade. En effet, chaque fois que la Serbie fait mine de s'émanciper de la tutelle politique de son puissant voisin, vite celui-ci ouvre une guerre de tarifs visant spécialement les porcs, et elle doit baisser pavillon. Ces guerres arbitraires de l'Autriche-Hongrie à la Serbie ont été appelées : « guerres des cochons. » Et voilà comment on peut troubler la paix du monde avec une question grasse de jambons, de saucisses et de boudins.

Dans l'Afrique centrale, le chien a l'honneur de fournir, avec le porc, la plus grande quantité de viande de boucherie. Chez les Ashantees et au Dahomey, on trouve, sur les marchés, de la chair de chien, fraîche ou

séchée au soleil. Dans les régions froides, au Kamtschatka, au Groënland, en Laponie, la viande de chien est le mets dont on ne se lasse pas ; et nous-mêmes, Parisiens, nous n'avons pas hésité, pendant la guerre de 1870-71, à nous repaître de l'ami de l'homme.



A l'étable.

Personnellement, nous avouons avoir mangé, vers la fin du siège de Paris, des côtelettes de chien qui nous parurent aussi bonnes que des côtelettes de mouton, et que nous achetions au prix de 8 à 9 francs la livre, selon les jours, en une boucherie canine du marché Saint-Germain.

La consommation de la viande de chien n'a pas survécu, chez nous, à la guerre; mais elle ne tend nullement à faiblir dans les contrées que nous avons désignées ci-dessus.

A côté des bêtes domestiques que nous venons de passer sommairement en revue, l'alimentation s'est emparée d'autres animaux, et tout d'abord du lapin, qui, originaire d'Espagne, s'est propagé dans l'ancien et le nouveau monde, et que nos gargotiers remplacent, à l'occasion, par le chat.

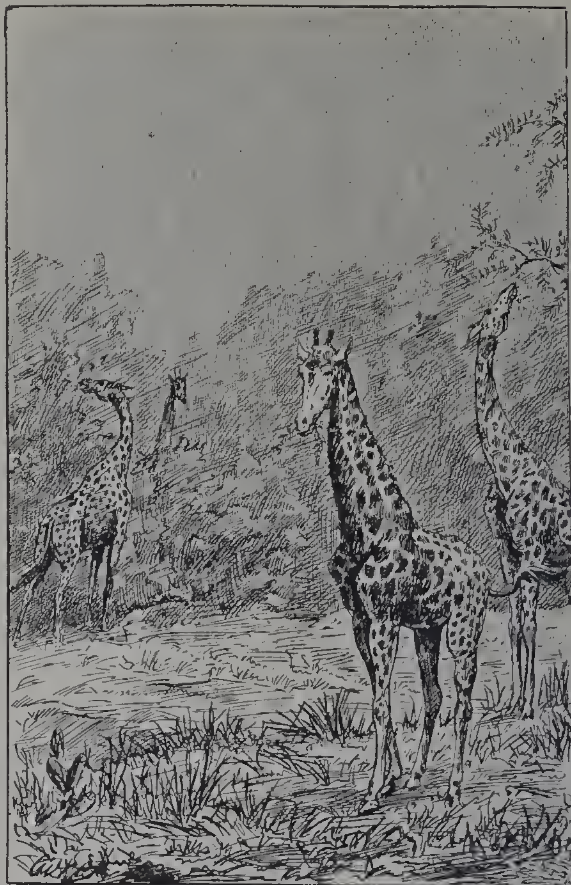


En France, en Belgique, en Angleterre, c'est par millions qu'on mange annuellement les lapins.

La chair du lapin est bonne et la cuisine en tire un grand parti ; quant à la peau, elle est la matière première de plusieurs industries.

La fécondité de ce menu quadrupède est extraordinaire. Un naturaliste a évalué de cette façon la descendance d'une paire de lapins : admettant


Perdrix.



qu'une femelle ait sept portées par an, chacune de huit lapereaux, cette progéniture, en quatre ans, atteindra le chiffre de 1 274 840 individus. Que de coulis et de gibelottes !



Si l'on ne mangeait pas le lapin, il faudrait l'exterminer, car nul rongeur n'est plus redoutable.

Strabon, traitant des îles Baléares, rapporte que les lapins y étaient devenus si nuisibles, en détruisant les plantations et en faisant crouler même les maisons par leurs galeries souterraines, que les habitants envoyèrent à Rome des députés pour obtenir d'autres pays à habiter.

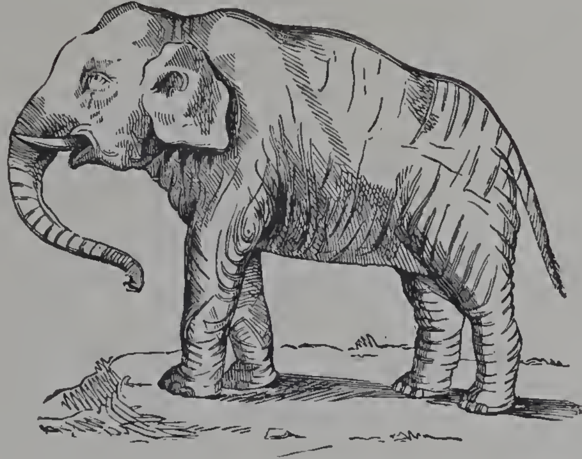

Couple de cerfs.

Cela indique que l'utilité du lapin était inconnue à cette époque.

De nos jours, on élève autant de lapins domestiques qu'on extermine de lapins de garenne ; pourtant, le lapin est encore cher, et si l'on veut s'en procurer, au marché, un capable de faire un plat de résistance, il faut mettre 3 à 4 francs.

En Danemark, en Hollande, en Angleterre, en Irlande, en France, on

a peuplé de lapins les dunes, les landes, les terrains conquis sur la mer ; et comme le lapin s'accommode de la pitance la plus maigre, on est parvenu, par ce procédé à tirer, d'espaces incultes et précédemment improductifs, de superbes revenus.



Nous sommes loin, là, des Baléares !

Le lièvre, le sanglier, le chevreuil, le cerf, le chamois, et, selon les pays, l'ours, l'éléphant, les antilopes, l'hippopotame, la girafe, dont la chair rappelle celle du veau, les singes, tous les mammifères, qu'on se procure par la chasse, aident accidentellement à l'alimentation, et apportent leur contingent à la quantité de viande nécessaire à la subsistance des peuples.

Kangourous.

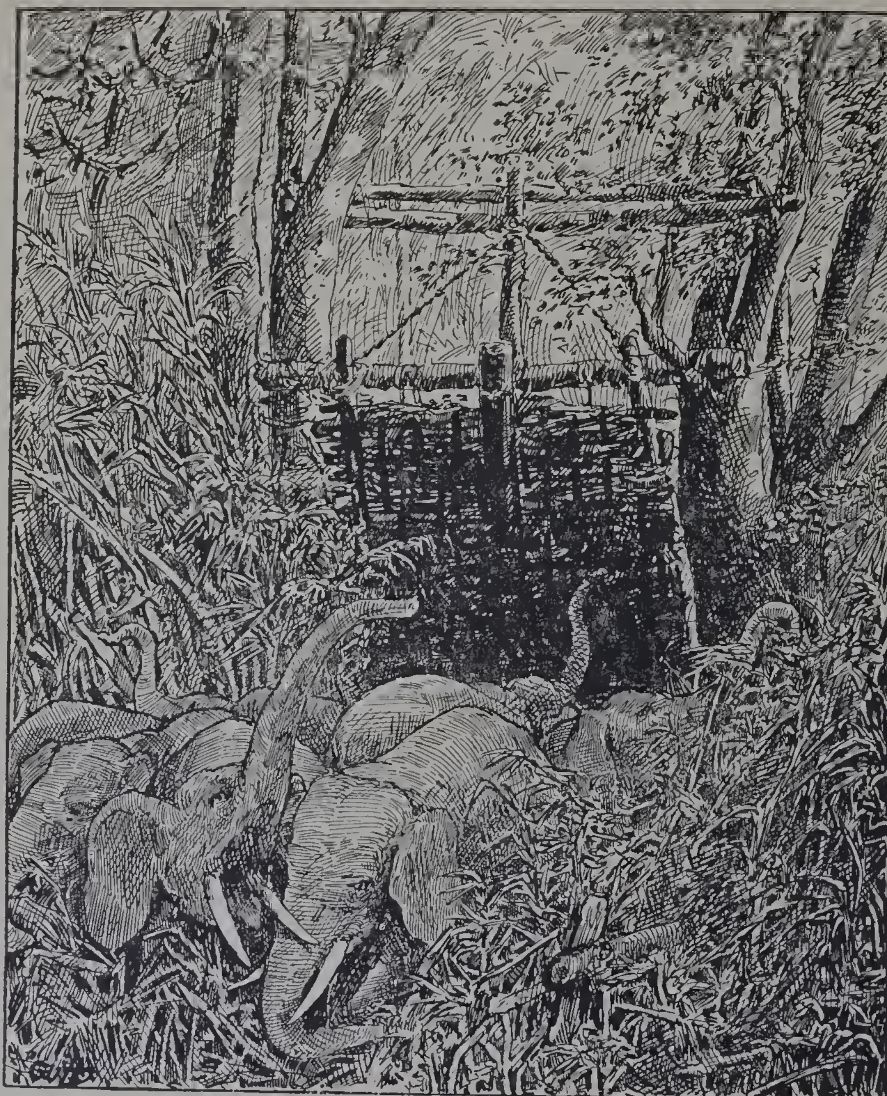


La cherté et la rareté de la viande, lorsque des maladies épidémiques déciment les animaux domestiques ou que la guerre bouleverse les États et y paralyse l'agriculture, ont donné naissance à l'industrie des conserves.

La dessiccation, dans les pays chauds, le salage, dans les pays maritimes, le boucanage, le fumage, sont les moyens usuels de la conservation de la viande.

La chimie moderne a découvert des procédés supplémentaires qui ont développé d'une manière inattendue le commerce des substances alimentaires préparées.

C'est ainsi que les États-Unis nous expédient, à présent, en des boîtes de fer-blanc soudées à l'instar de nos boîtes de sardines, du homard cuit, du bœuf à la mode, enfin non plus seulement de quoi faire de la cuisine, mais de la cuisine toute faite.



Pièges à éléphants.

A Paris, le contribuable consomme cent dix-huit à cent vingt kilogrammes de viande par an ; mais Paris est une exception, car, dans les départements, les citadins ne mangent, de janvier à décembre, que soixante-quinze kilogrammes de viande de toutes sortes, et les paysans quarante.

Chez les Anglais, la consommation de la viande se monte, annuellement, à Londres et ailleurs, pour chaque individu, à cent quarante-cinq kilogrammes.

Nous ne nous nourrissons donc pas aussi substantiellement que nos voisins.

Toutefois, si nous réfléchissons qu'au XVIIIe siècle l'habitant des villes mangeait à peine, chez nous, trente kilogrammes de viande par an, et l'habitant des campagnes cinq, nous reconnaîtrons que nous n'avons pas sujet de nous plaindre.

Dans la statistique que nous résumons se classent les oiseaux de basse-cour et ce que nous appellerons la viande maigre, le poisson.

La poule, le pigeon, le canard, l'oie, la dinde, peuvent être considérés comme de la viande de luxe. La domestication de ces oiseaux date de l'aurore de la civilisation.



Marchande d'œufs de Falaise.

Lorsque le roi Henri IV proclamait qu'il voulait que chaque paysan pût mettre la poule au pot le dimanche, il indiquait parfaitement l'utilité du meilleur des gallinacés.

La poule a la viande et l'œuf, et cela la rapproche de la vache qui a la viande et le lait.

On compte, en France, environ quarante-six millions de poules et cinq ou six millions de coqs, qui nous gratifient, du 1er janvier à la saint Sylvestre, de cent millions de poulets. Sur ces cent cinquante millions de volatiles, huit millions de poules, deux ou trois millions de coqs et quatre-vingt-dix millions de poulets sont mangés, rôtis ou fricassés. Les poules renforcent, en plus, l'alimentation d'un nombre d'œufs qu'on évalue à six milliards, une poule pondant, à peu près, cent cinquante œufs par an. Tout cela procure aux éleveurs une recette de quatre cent cinquante millions, et au public un surcroît de pitance qui n'a pas atteint son maximum, car on estime que nos départements réunis nourriraient cent cinquante millions de poules et douze ou quinze millions de



coqs, qui produiraient chaque année cinq cent millions de poulets et quinze milliards d'œufs! En ce cas, avec la poule seule, l'agriculture aurait un revenu d'un milliard et demi!



Coq.

De même que le lait, l'œuf contient tous les principes qui contribuent à la formation du sang, de la chair et des os, puisqu'il suffit à transformer le germe qu'il renferme en poussin ; c'est donc un aliment hors ligne.

Il est prouvé qu'un œuf de 60 grammes équivaut, en valeur nutritive, à 50 grammes de viande. D'autre part, l'œuf est vite et bien digéré par l'estomac, surtout quand il n'est pas trop cuit. Dans le bouillon gras, dans le lait, dans la bière, dans le vin, en *zabaglione,* une des friandises de la cuisine italienne, dans la pâtisserie, l'œuf est excellent. Mangez des œufs ; vous vous féliciterez de ce régime.



La picorée.

L'œuf frais est plein; l'œuf vieux a un vide à l'extrémité, parce que l'eau qu'il contenait s'est évaporée par les pores de la coquille et a été remplacée par de l'air. Ce principe posé, savoir si un œuf date de la veille ou d'un mois n'offre aucune difficulté.

Une expérience infaillible pour connaître l'âge d'un œuf consiste à faire dissoudre 125 grammes de sel en un litre d'eau, et à plonger dans cette eau salée l'œuf qu'on veut *essayer.* Si celui-ci est frais, sa pesanteur le précipitera au fond du vase ; s'il est *mûr,* sa légèreté relative, qui sera la conséquence du vide et de l'évaporation susmentionnés, le maintiendra à flot.

On conserve les œufs en obstruant avec de la chaux ou un autre enduit, les pores de leur coquille, et en empêchant, par ce procédé élémentaire, l'air de prendre, dans leur enceinte, la place de l'eau.

« Le commerce des œufs est considérable, nous dit M. Henri de Parville. Aux Halles de Paris, on vend chaque semaine en moyenne 5 millions d'œufs. La provenance de ces œufs varie. La Normandie, la Brie, la Picardie nous fournissent les plus beaux œufs, environ 10 pour 100 de la totalité des apports. Viennent ensuite les gros et les ordinaires de la Touraine, et les ordinaires de l'Orne, de la Beauce, dans la proportion de 10 pour 100; puis ceux de la Bourgogne, de la Champagne, du Nivernais, du Bourbonnais, 30 pour 100; les œufs ordinaires de la Bretagne, de la Vendée et de l'Auvergne, 15 pour 100; enfin, les gros et les petits œufs du Midi, 25 pour 100. L'Autriche-Hongrie en envoie environ 10 pour 100. Tous ces œufs sont, à Paris, répartis en trois catégories : les petits, les moyens et les gros. Les premiers sont ceux qui passent à travers un anneau de 38 millimètres de diamètre; les moyens, ceux qui passent par un anneau de 40 millimètres, et, enfin, les gros, ceux dont le diamètre est supérieur à 40 millimètres. »


Poule.


Oie.

Le chiffre de 5 millions, donné ci-dessus par M. de Parville doit être rectifié; c'est 7 millions d'œufs que gobe Paris par semaine.

La poularde du Mans est universellement vantée.

Le pigeon, le canard, sont sans rivaux, aux petits pois; l'oie grasse est une des gourmandises du peuple.

Horace nous apprend que les gourmets de Rome ne trouvaient rien de meilleur qu'un foie d'oie engraissée avec des figues.

Le foie d'oie est, effectivement, un mets de choix ; on en fabrique des pâtés renommés en Alsace, en Gascogne, en Languedoc.

L'oie n'est pas aussi stupide qu'on se plaît à le publier ; c'est, au contraire, une commère maligne et capable de s'attacher à ceux qui la soignent.

Les historiens latins affirment qu'elle a sauvé le Capitole ; mais rien n'est moins avéré. D'ailleurs, avoir sauvé le Capitole est de peu d'importance en la grave question de la table.



L'oie est mets populaire dans toute l'Europe ; pas de fête carillonnée sans elle, et elle a l'avantage, gageons qu'elle le cèderait gratis à qui le désirerait, de se dorer à la broche et de parfumer la maison de son fumet, du fumet odorant de sa graisse incomparable, chaque fois que le calendrier ramène, pour les populations, l'occasion de se réjouir.

A la Saint-Martin, qui tombe le 11 novembre, il était d'usage, chez nos ancêtres, de célébrer les richesses agricoles recueillies par l'automne, en des festins où l'on versait à flot le vin nouveau, où la pièce capitale du menu consistait en une oie artistement cuite au flambant feu de bois. Ainsi l'on faisait ses dévotions à saint Martin. Pourquoi sacrifiait-on l'oie en commémoration du célèbre évêque de Tours ? La tradition répond, de la sorte, à cette question : premièrement, une oie s'obstina à troubler, par ses cris assommants, le saint prélat en méditation ; deuxièmement, saint Martin s'étant retiré en une grotte, pour y prier, loin des bruits du monde, fut dérangé en sa retraite par une oie qui le désigna aux importuns ; troisièmement, saint Martin eut une indigestion pour avoir dîné d'une oie dodue. Assurément ce sont là des crimes dont l'impertinent volatile tenterait vainement de diminuer l'énormité ; néanmoins les dévots à saint Martin n'exagéraient-ils pas le ressentiment lorsqu'ils persistaient à venger l'apôtre des Gaules en sacrifiant impitoyablement, le jour onomastique de celui-ci, des milliers d'oies en tous les pays civilisés et chrétiens ? Mais levons un coin



Héron.

du voile de la vérité laquelle ne s'accorde pas toujours avec la tradition : c'est moins par rancune féroce que parce qu'ils la goûtaient fort, rôtie farcie, que nos pères mangeaient l'oie à la Saint-Martin : tenez cela pour certain.

Nous allions oublier le cygne qui eut et qui a encore une noble place dans la cuisine. Au moyen âge, il figura sur toutes les tables de gala. Au banquet que la ville de Paris offrit, en juin 1549, à Catherine de Médicis, scintillaient, parmi les volailles servies, vingt et un cygnes. La bête qui, après égorgement, toute chaude avait été précautionneusement écorchée, était présentée aux convives revêtue de sa robe emplumée que les maîtres d'hôtel lui ôtaient pour la découper. Cette présentation cérémonieuse, également réservée au paon et à diverses belles pièces de gibier ailé, semblait décorative. Le cygne, qui a disparu des nappes de France, peut-être parce qu'il est devenu rare et cher, peut-être parce que sa chair, quand elle a des années, est plus coriace que celle de l'oie, est resté, en Hollande, la coqueluche de tous et surtout des israélites. A Amsterdam, dans le quartier juif, aux devantures des boutiques des marchands de volailles sont accrochés des cygnes tués qui attendent les clients en l'estomac desquels, après s'être rissolés à l'intérieur de la rôtissoire, ils achèveront leur lugubre transit terrestre.





A côté du paon, déjà cité, le héron, la pintade, le butor, le dindon, qui nous vint d'Amérique au XVIe siècle, le faisan, la cigogne, « qu'on tenait pour viandes royales », partageaient la gloire du cygne en la

« science de gueule », suivant l'expression que Montaigne appliquait à l'art culinaire.

Un dernier mot concernant la volaille :

Deux des passions de Catherine de Médicis, plût au ciel qu'elle n'eût eu que celles-là, était l'amour immodéré des rognons et des crêtes de coqs, et des fonds d'artichauts. « Elle en mangea tant au mariage de Mlle de Martigues qu'elle cuida crever », nous conte, en son journal, le chroniqueur Pierre de l'Estoile.



Le coq de bruyère, la gelinotte, la tourterelle, la bécasse, la perdrix rouge ou grise, la caille et quantité d'oiseaux sauvages, se rangent comme viande de luxe, près des oiseaux de basse-cour.

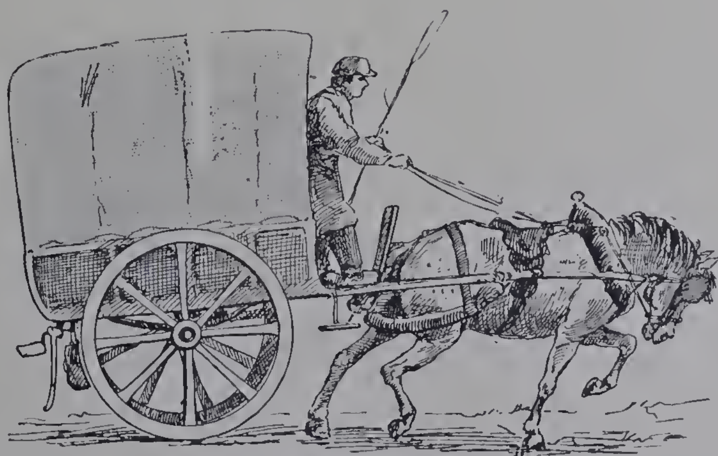
Les passereaux contribuent aussi à enrichir notre menu, en dépit des ordonnances prescrivant de respecter ces actifs gardeschampêtres qui, pour une cerise becquetée, détruisent mille insectes. Le gobe-mouches, la grive, le merle, le loriot, la bergeronnette, le roitelet, le rouge-gorge (l'oiseau du bon Dieu des Bretons), la fauvette, le rossignol, l'engoulevent, l'étourneau, le gros-bec, le bouvreuil, le moineau franc, la linotte, le pinson, l'ortolan, la mésange si sociable, l'alouette si gaie, et jusqu'à l'hirondelle, qualifiée de portebonheur du foyer, sont impitoyablement rôtis, bardés de lard. L'homme n'est pas tendre pour ce qui l'entoure.

L'hirondelle la plus prisée en matière culinaire, non pour sa chair mais pour son nid, est la salangane, qui vit en extrême Orient. Ce nid,

dont les fucus, plantes marines communes dans les îles de la Sonde, sont la base, donne un goût fin et des qualités toniques au bouillon de poule ou de mouton. Les Chinois en sont si friands qu'ils en achètent toutes les années, aux Indiens, pour une quinzaine de millions de francs.

On a fait d'intéressantes observations sur la construction du nid de la salangane : nous les résumerons ici : Lorsque l'oiseau veut nidifier, il s'empiffre de fucus qui s'élaborent en son estomac et qu'il dégorge digérés pour en former son habitation ; alors, appliquant, du bout de la langue, contre le point du rocher qu'il a adopté, sa salive visqueuse et filante, et répétant ce manège vingt fois, trente fois, en portant alternativement sa tête à droite et à gauche, il trace, en lignes stratifiées, une poche semi-circulaire qui devient sa maison et dont les parois se sèchent et se solidifient avec une rapidité surprenante.

Le nid comestible de la salangane n'est qu'une sécrétion salivaire, un mélange albumineux et gélatineux rappelant la colle forte, et qui ne serait guère tentant si les amateurs de bonne chère ne l'avaient mis à la mode.





Sénégal, Saint-Louis. — Marché aux poissons (Vérascope Richard).

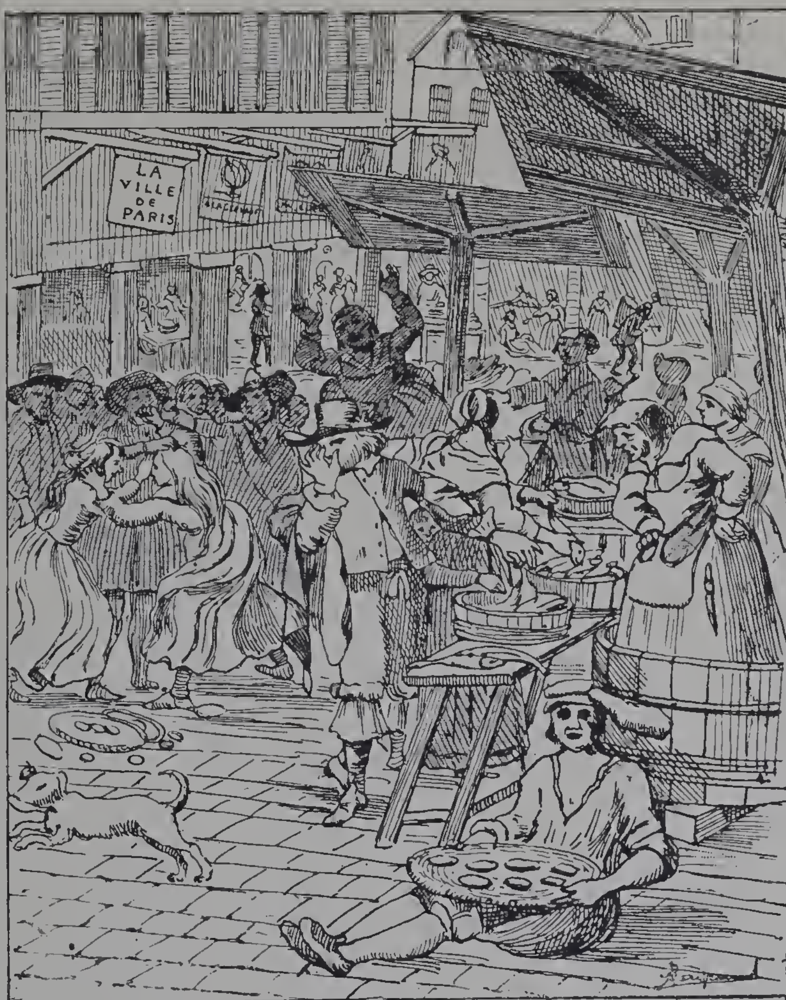
IV

La *viande maigre*. — Le poisson. — La pisciculture. — Les murènes des Romains. — Les pêcheries de Comacchio. — Conservation du poisson. — Abondance du poisson. — L'esturgeon. — La morue. — Crustacés et mollusques. — Huîtres et homards. — La grenouille. — Ses qualités culinaires. — Les tortues. — Tortues de terre et de mer. — La tortue franche. — La chair de la tortue. — Les serpents. — Les insectes.

L'usage de la *viande maigre*, du poisson, est incontestablement primitif ; la viande maigre fut tout d'abord la ressource des peuplades maritimes, et, encore à présent, des millions d'individus ne vivent que de poisson : on les nomme ichthyophages.

Touchant l'alimentation, le poisson se divise en deux grandes catégories : le poisson d'eau douce et le poisson de mer.

Les goujons, les ablettes, les truites, les carpes, les tanches, les anguilles, les gardons, les brochets, les perches, les barbeaux, sont, en nos régions, les poissons d'eau douce les plus goûtés ; les harengs, les maquereaux, les merlans, les raies, les sardines, les saumons (les saumons vivent dans les fleuves et les rivières autant que dans la mer), les morues, les thons, les esturgeons, les turbots, les barbues, les limandes, les soles, sont les poissons de mer qu'on voit le plus communément au marché.



Règne de Louis XIII. — Harengère dans son baquet, à Paris.

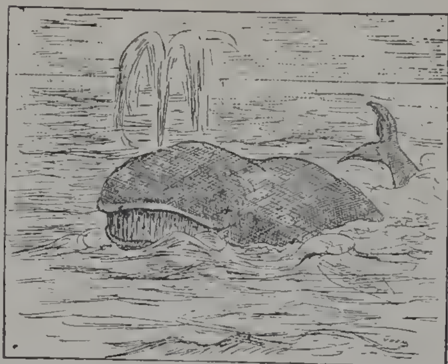
D'autres, plus dangereux, plus grands, tels que le dauphin, le jeune requin, la baleine, paraissent, avec les phoques, sur les tables privilégiées, chez les peuplades maritimes plus ou moins sauvages. La baleine est la passion des Kamtschatdales, qui boivent son huile avec délice, et découpent, dans ses flancs, des pots-au-feu et des filets qui ne sont nullement à mépriser. Voyez ce que nous en disons en notre *Roman d'un baleinier*. Avant son extermination par les armes à feu, avant la Révolution, la baleine garnissait fréquemment les étaux de nos boucheries, de nos poissonneries ; à présent, un quartier du gigantesque cétacé ferait sensation en nos halles.


Pêcheur à la ligne.

« Qu'avez-vous à ce crochet?
— Monsieur, c'est du lard de baleine.
— Fy : cela fait mauvaise haleine.
Et qui diable mange cela?
— Voyez-vous bien ce morceau-là?
Monsieur, avant qu'il soit dimanche,
Je n'en aurai pas une tranche, »

chantait Berthod en son *Paris burlesque*.

Nous relevons, d'autre part, dans les cris de Paris, celui-ci concernant la viande de caresme :



Baleine.

Lard à pois, lard à pois, baleine!
De crier je suis hors d'haleine.
C'est viande de caresme;
Elle est bonne à gens qui l'aime.

Le lard à pois, de baleine, était consommé plus souvent fumé qu'à l'état frais. On en mangea à Paris jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle, et ce lard provenait de cétaeés harponnés dans le golfe de Gascogne.

Les propriétés nutritives de la chair du poisson et, pour de nombreuses espèces, sa délicatesse, ont amené l'homme, tourmenté par le manque de denrées, à inventer la pisciculture.



Raie.

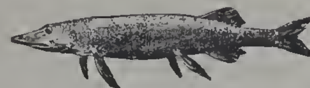
La fécondation artificielle des poissons n'est pas une découverte moderne; il y a des milliers d'années que les Orientaux, que les Chinois, la connaissent.

Les Romains de la décadence dépensaient d'énormes sommes pour leurs viviers, spécialement pour ceux où ils entretenaient des murènes, poissons voraces rappelant le serpent pour la forme, auxquels de cruels Crésus jetaient en pâture des esclaves.

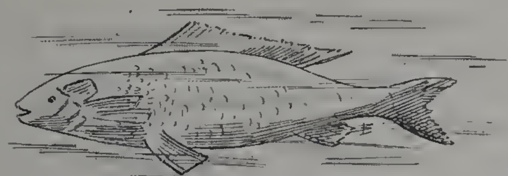
Les maremmes toscanes, les marais Pontins, les lagunes du Pô, les

lacs du Nord de l'Italie, surtout le lac de Garde à Peschiera, nom caractéristique, conservent soit des traces, soit des restes exploités de la pisciculture antique.

Les pêcheries des lagunes de Comacchio, qui occupent une immense étendue au Nord de Ravenne, n'ont pas leurs pareilles dans le monde. Divisées en bassins, en canaux ingénieusement tracés et munis de vannes, d'écluses, alimentés par les eaux vives et fécondantes de l'Adriatique, à Magnavacca, les lagunes de Comacchio sont, comme on l'a justement dit, de véritables *champs* où l'on récolte le poisson.



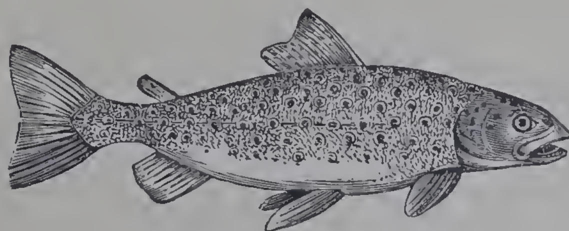
En 1869, le lundi de la semaine sainte, nous vîmes prendre, dans les *valli* du Sud, de la pointe du jour à midi, trente-deux mille kilogrammes de poisson. Et nos ciceroni nous assurèrent que ces merveilleux coups de filet n'avaient rien d'extraordinaire.



On sait qu'on fume, qu'on sale, qu'on sèche aussi bien le poisson que la viande.

Certains poissons conservés dans l'huile, fournissent une agréable nourriture : témoin le thon et la sardine ; certains autres, fumés ou séchés, le hareng et la morue, constituent des mets essentiels de carême.

La pêche et la préparation du poisson ont enrichi divers peuples industrieux, notamment les Hollandais, dont la ville principale, Amsterdam, est fondée sur des têtes de harengs, selon un dicton des Pays-Bas.



L'alimentation a là deux admirables mines que rien n'épuisera.

Quand une morue de première catégorie pond jusqu'à neuf millions d'œufs, quand une femelle de hareng en pond près de quarante mille, les cétacés et autres monstres marins ont beau en détruire, il en reste toujours pour l'homme.

La fécondité de la plupart des poissons est prodigieuse.

Le merlan noir ne le cède pas, sur cette faculté, à la morue ; le turbot

contient, chez les grosses femelles, quatorze à quinze millions d'œufs, l'esturgeon en produit davantage; et il existe des espèces plus prolifiques encore.

C'est avec les œufs de l'esturgeon qu'on fabrique le caviar, le hors-d'œuvre de choix de la table russe.



D'autre part, la chair de l'esturgeon est très sapide ; la graisse du même tient lieu d'huile, de beurre, et la colle de poisson que l'industrie emploie provient, pour les trois quarts, de l'esturgeon dont la peau remplace le cuir, et qui a l'apparence de le disputer au bœuf en utilité.

Nous ne pouvons, en ces pages légères, citer sans exception les individus comestibles des eaux douces et des eaux amères ; mais nous ne nous aventurerons pas en disant que quasi tous les êtres qui se multiplient dans ces eaux sont plus ou moins bons à manger, sont mangés, et qu'une kyrielle sont exquis et fournissent aux maîtres queux d'incessantes occasions de monter au Capitole. Il s'agit seulement de prendre ces êtres à la ligne ou au filet : là est la difficulté.



Pêche à la truble.

La morue, qui est très vorace et se nourrit de poissons, de mollusques, de crustacés, de tout ce qu'elle parvient à happer, par la délicatesse de sa chair et la facilité qu'on a à conserver celle-ci, a invinciblement attiré l'homme, qui l'a poursuivie et persiste à la poursuivre avec acharnement, d'un continent à l'autre.

La morue se plaît au Nord de l'Atlantique, de la Norvège à l'Islande, à l'Écosse, au Canada, et sur le grand banc de Terre-Neuve, où les harengs,

dont elle est friande, pullulent. Français, Hollandais, Danois, Norvégiens, Allemands, Anglais, Espagnols, Américains la relancent, la traquent sans trêve en ces parages, et le consommateur la recherche si avidement qu'elle demeure chère, quoiqu'elle soit capturée, chaque année, par millions de tonnes.


Crabe noueux ayant l'apparence d'un bloc de rocher.

La pêche de la morue est une des meilleures écoles de marins qui soient. La France envoie annuellement contre la morue 250 bâtiments montés par 4 000 matelots.

La morue bien grasse, bien blanche et bien dessalée, accommodée à la maître d'hôtel, avec du beurre frais, du persil et des pommes de terre bouillies sautées ensuite dans le beurre, découpées en tranches minces, est un mets savoureux que l'on digère facilement. Le carême est la saison durant laquelle il est de mode de faire figurer la morue dans les menus.


Pêcheuse d'écrevisses.

L'huile de foie de morue est recommandée dans la cure des affections de poitrine.

A côté de la morue à la maître d'hôtel, accordons une mention à la brandade de morue, qui figure en belle place dans la cuisine provençale.

Les harengs fourmillent tant près des côtes de l'Europe occidentale, depuis la Bretagne jusqu'à la Laponie, qu'ils entravent ou tout au moins gênent parfois la petite navigation en face de ces côtes.

La nature présente à l'humanité d'inépuisables trésors ; mais l'humanité aime mieux passer le temps à se déchirer, à se torturer, qu'à s'employer intelligemment à profiter des biens qui sont à sa disposition. Le monde pourrait être pour elle un paradis ; elle en fait obstinément, niaisement, méchamment, un enfer.

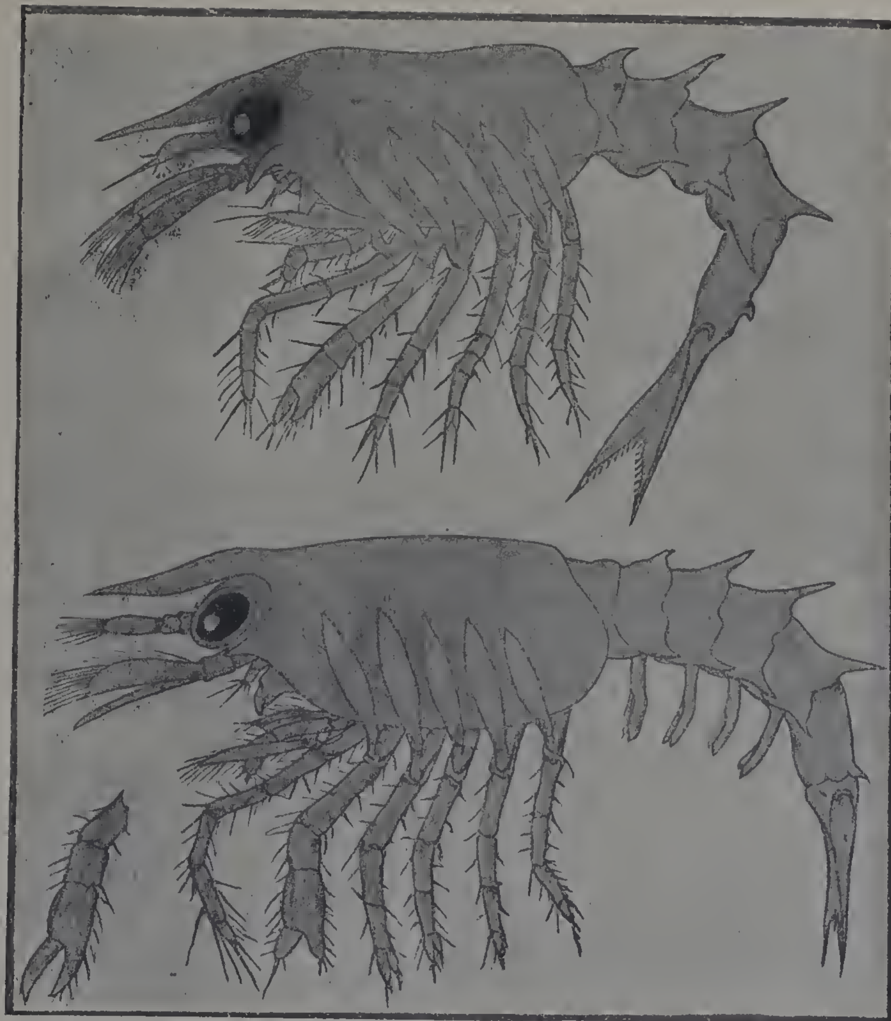

Une parqueuse d'huîtres, île d'Oléron.

Les crustacés : écrevisses, homards, langoustes, crabes, crevettes, etc., et beaucoup de mollusques, sont aussi de la *viande maigre.*

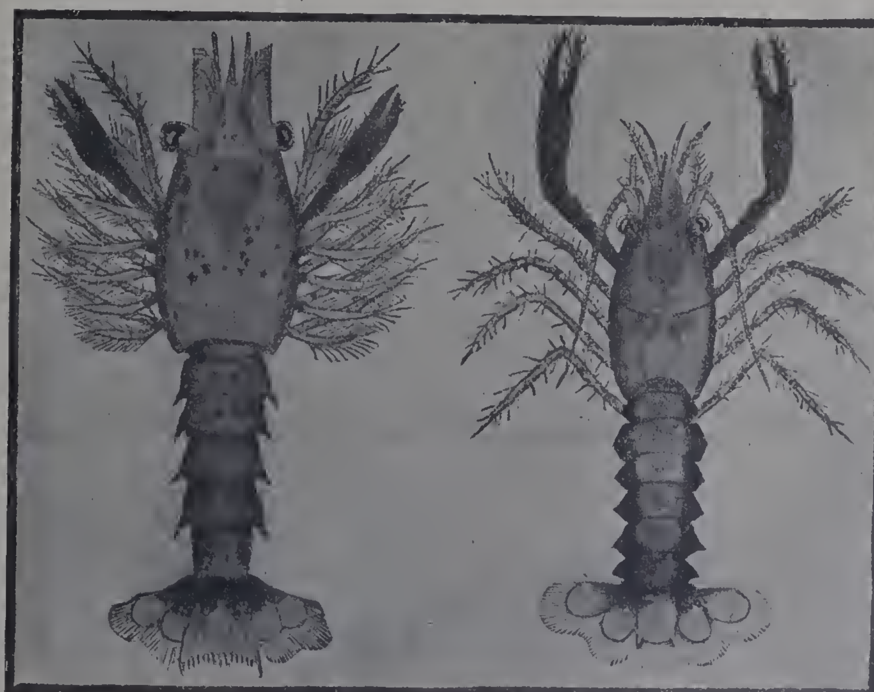
Le mollusque le plus estimé est l'huître qu'on « cultive » presque tout le long de notre littoral, dont nous gobons des milliards et des milliards, et qui a donné naissance à une exploitation devenue de bon rapport : l'ostréiculture, laquelle fait vivre en France plus de cent mille travailleurs.

L'huître a sa place, une mauvaise place, on ne sait pourquoi, dans le langage. « Quelle huître ! » dit-on de quelqu'un de benêt. Elle figure aussi dans l'apologue. Qui ne se rappelle la fable de La Fontaine : « L'huître et les plaideurs » ? Quant aux gourmets, ils sont unanimes à la célébrer. Il y a compensation.

Le homard, qu'on poursuit au point de l'anéantir, et qui alimente une florissante industrie de conserve, était près de devenir un mythe, les lois concernant les pêcheries étant constamment violées, quand des établissements de protection et d'élevage furent créés d'abord sur les côtes des États-Unis, ensuite sur la plupart des côtes. L'élevage du homard par les



Le homard peu de jours après l'éclosion de l'œuf (2e degré).



Le homard au moment de sa mise en liberté (3e et 4e degrés).

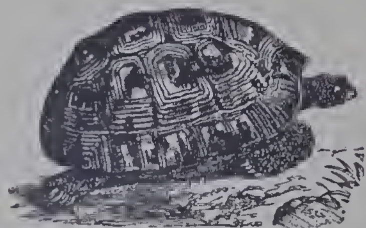
pisciculteurs maritimes comprend quatre degrés principaux, que nos dessins marquent clairement. Recueillis par les pêcheurs, en juillet et août, les œufs, (chaque femelle en fournit de trois mille à neuf mille), les œufs sont versés dans un réservoir d'où, après éclosion, ils passent en un second bassin. L'évolution de ces alevins varie entre neuf et seize jours, suivant la température de l'eau. Lorsque la période critique est finie, lorsque la bête est formée et n'a plus qu'à croître, qu'à engraisser, on lâche, sur certains points favorables, la nichée, et voilà ces points repeuplés. Rassurons les amateurs de crustacés : le homard à l'américaine et la salade de homard ne sont pas encore à la veille de disparaître des tables copieusement garnies. Menacés d'une fâcheuse privation, nous avons pris les mesures de préservation qui convenaient. Tout est bien.



Tunisie. — Pêcheurs de pieuvres (Vérascope Richard).



Mentionnons encore, — puis notre revue sera finie, — une dernière viande, que la discipline catholique considère comme *maigre*, la viande de reptiles, qui entre, pour une grosse part, dans l'alimentation.

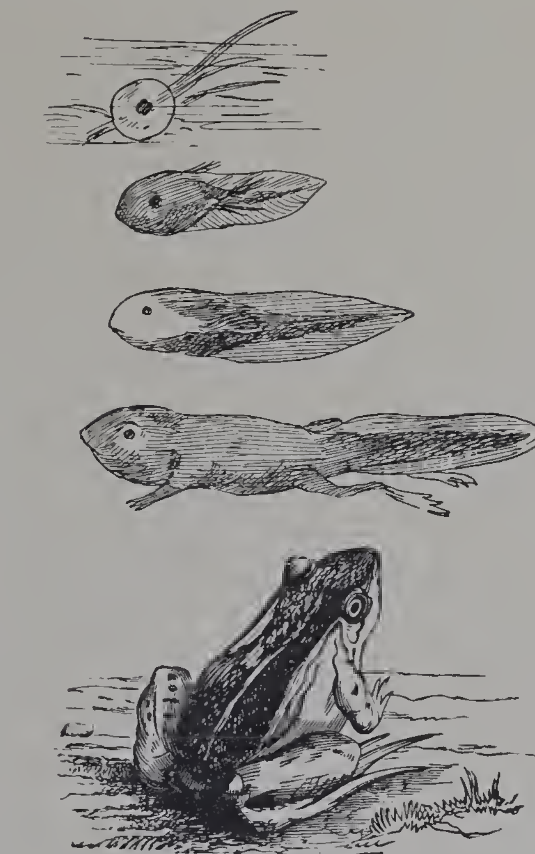


Citons d'abord les grenouilles et les tortues.

En Italie, où l'on a de la répugnance pour le lapin, la grenouille est très prisée.

A Rome, pendant le carême, on consomme des monceaux de batraciens écorchés, concurremment avec des sèches, des pieuvres, que les pêcheurs napolitains apportent à Civita-Vecchia.

Ces deux chairs, que les Septentrionaux dédaignent, sont, nous devons le reconnaître, succulentes, frites, entourées de pâte, dans de l'huile d'olive fine.


Têtards et grenouille.

Les marais toscans et romains produisent des grenouilles vertes qu'on pèche continuellement, excepté en été, et qu'on vend à volonté.

C'est que tout est bon dans la grenouille, et que, où elle n'est point méconnue, on ne mange pas uniquement ses cuisses, du bout des dents : on la mange entière, sauf les intestins. On se garde même de jeter sa peau, qui aide à faire du bouillon gélatineux pour les malades et les gens faibles de poitrine.

N'était sa fâcheuse ressemblance avec le crapaud, la grenouille serait probablement universellement recherchée.

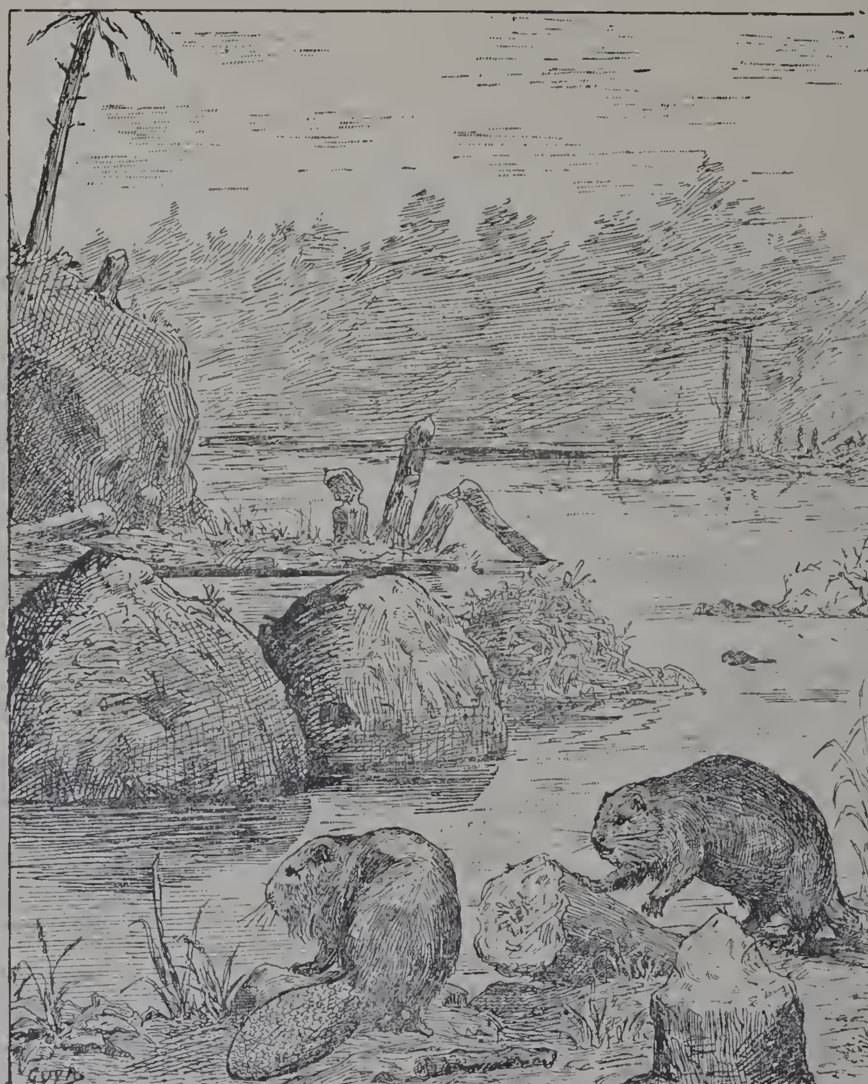
Au temps de la féodalité, on obligeait les paysans à battre, la nuit, les fossés et les étangs voisins du château, pour empêcher les grenouilles de troubler le repos du seigneur.


Castor, gibier recherché.

Les grenouilles sont, en réalité, désagréables à cause de leurs coassements nocturnes ; mais elles ont une telle supériorité frites ou à la poulette, qu'on leur pardonne leur prétention obstinée à l'harmonie.

A l'étranger, on qualifiait autrefois les Français de « mangeurs de grenouilles » ; cela ne répondait point à la réalité des faits.

L'entrée de la grenouille dans la cuisine bourgeoise ou seigneuriale ne remonte pas, chez nous, plus haut que la seconde moitié du XVIe siècle. « De mon temps, a écrit Bernard Palissy, j'ai veu qu'il se fût trouvé bien peu d'hommes qui eussent voulu manger ni tortues ni grenouilles, et en mangent à présent. »



Village de castors.

A l'époque où parle le génial céramiste, au repas donné à Élisabeth d'Autriche, après la messe de Notre-Dame, du 30 mars 1571, on servit mille grenouilles, avec beaucoup de victuailles de carême.

Les tortues apportent un appoint considérable à la nourriture de l'homme.

Tortues de marais, tortues de fleuve, tortues de mer, font du bon bouillon ou du bon rôti.

La tortue a une chair saine et nutritive, sa graisse est fine et ses œufs ont une douce saveur.

Quant à sa carapace, elle sert à obtenir l'*écaille*.

En Chine, on élève les tortues comme on élève les poissons.

Les plus petites tortues sont les tortues de terre ; les plus grosses sont les tortues de mer.

On a capturé, dans l'océan Atlantique et dans l'océan Pacifique, des tortues franches de 460 kilogrammes, le poids d'un bœuf.



Au témoignage de Pline, les habitants des plages de la mer Rouge se nourrissaient presque exclusivement de tortues franches. Des troupes d'indigènes, en les régions tropicales, sont encore dans ce cas ; c'est d'autant moins surprenant que la tortue franche, avec laquelle les Anglais font leur fameuse *soupe à la tortue*, se comporte admirablement dans la casserole.

La région où les tortues grouillent le plus est l'Amérique du Sud, bassin de l'Amazone. En ce vaste espace, tout le monde mange la tortue.

Si l'alimentation ne s'adressait qu'aux batraciens et aux chéloniens, les gens difficiles seraient mal venus à se plaindre ; mais elle va chercher les sauriens et les ophidiens, c'est-à-dire les véritables reptiles.



Non seulement les Asiatiques, les Africains, les Américains, les Océaniens mordent à belles dents dans les orvets, les lézards, des iguanes, les geckos, les crocodiles ; mais ils mangent les serpents, à l'aspect répugnant, les boas, les trigonocéphales, les couleuvres.

Quoiqu'on les appelle vulgairement, chez nous, « anguilles de haie », ces dernières figurent rarement sur nos tables. Dans la consommation de la chair des reptiles, les Français du XXe siècle ne vont guère au delà des grenouilles et des tortues.

En Amérique, on est plus émancipé, sous ce rapport ; témoin cette information que publiait, en octobre 1905, un journal parisien :



Un menu original, s'il en est un, est celui qu'on a servi récemment, au Canada, pour l'anniversaire du mariage de M. et Mme O... Tous les plats étaient confectionnés avec du serpent à sonnettes.



M. et Mme O... avaient été rendre visite à des amis obligeants qui se dirent : « Qu'allons-nous faire pour fêter cet heureux jour ? » La table fut mise en plein air et les convives stupéfaits lurent, sur des bristols décorés de dessins à la plume représentant des reptiles entrelacés, la carte ci-dessous :

Bouillon de Serpents à sonnettes
Serpents à sonnettes frits
Serpents à sonnettes sauce Madère
Hachis de Serpents à sonnettes sauce Mayonnaise
Serpents à sonnettes glacés, à la crême

Des cris d'horreur retentirent ; mais cédant aux pressantes instances des amphitryons, quelques-uns des invités, s'armant de courage, goûtèrent le bouillon qu'ils trouvèrent excellent. Leur exemple fut suivi, et à la fin du repas, chacun convint que la chair du serpent terrible n'était pas à dédaigner.



Loutre à la pêche.

Soit. Cependant ce qui doit être indigeste, dans l'absorption de ce genre d'animaux, c'est... les sonnettes.

Nous nous souvenons, d'ailleurs, qu'en 1901, avait déjà eu lieu, aux États-Unis, chez un fameux dompteur et tueur de serpents venimeux, nommé Gruber, un repas du genre de l'agape précitée, offert à un autre

tueur et dompteur, Harry Davies, de Denver, Colorado ; nous eûmes même, de ce mémorable banquet, la composition, que voici :

Ragoût de Serpent
Olives — Radis — Concombres
Serpents à sonnettes frits au beurre
Python au court bouillon. — Sauce aux œufs de Serpents
Dinde. — Langue froide
Rôti de Boa constrictor
Sandwichs
Pommes nouvelles. — Petits pois. — Betteraves
Petits oignons. — Salade de Poulet
Queues de Serpents
Glaces. — Gâteaux
Champagne. — Café. — Cigares

Les yankees adopteront-ils définitivement ces excentricités culinaires reptiliennes, et nous enverront-ils bientôt des boîtes de conserve de trigonocéphales ? *Chi lo sa?* Tout est possible.

Les insectes, apportent leur quote-part à l'alimentation. En Afrique, on se délecte de la sauterelle qu'on mange crue ou frite et marinée dans l'huile ; ailleurs on croque les hannetons, les chenilles, les vers, les araignées, et en général toutes les bestioles qu'on peut attraper. Il faut se nourrir. Quand l'agriculture, son *alma parens,* ne garnit point ses celliers, ses greniers, l'homme est aux abois et se précipite sur n'importe quoi, voire sur la chair de son semblable.





Le Marché de la Villette.

V

Travaux de la boucherie. — L'abatage. — L'abatage israélite. — Le travail de l'étal. — Anciennes tueries. — Les abattoirs de la Villette. — Les Cabochiens. — Corporation des bouchers. — Réception d'un maître boucher. — Les bouchers et les charcutiers. — Le vendredi saint. — Le bœuf gras. — Un vieux proverbe. — Paris-Gargantua.

Les opérations de la boucherie sont, d'une part, le travail de l'abattoir ; de l'autre, le travail de l'étal.

Le travail de l'abattoir consiste à abattre les bêtes, à les écorcher, les échauder, leur enlever la tête, les tripes, les pattes, toutes les issues qui constituent le commerce de la triperie, et à les livrer aux bouchers prêtes à être détaillées.

D'ordinaire, on assomme à coups de merlin le bœuf, le taureau, la vache, après quoi on les saigne ; on égorge le veau, le mouton, le porc.

Cependant, les bœufs destinés aux israélites sont invariablement égorgés : l'animal, attaché à l'anneau d'abatage, est tiré, le poitrail découvert, devant le sacrificateur, qui lui coupe la gorge avec un grand coutelas. Le sang s'écoule jusqu'à la dernière goutte, et la viande reste plus blanche que celle du sujet assommé.

Ce procédé a l'inconvénient de prolonger au delà d'un quart d'heure l'agonie de la victime.

La prescription du Lévitique : « Vous ne mangerez d'aucun sang », qui a perpétué cette tuerie chez les israélites, était, ainsi qu'on l'a fait observer, tout hygiénique, et n'a de raison d'être que dans les pays chauds, où les matières animales se décomposent rapidement, où le sang putréfié devient un dangereux toxique ; pourtant, certains juifs y tiennent et n'achètent que de la viande timbrée par le délégué de la synagogue.



La vente des moutons.

Le travail de l'étal consiste à dépecer la bête par catégories, pour la vendre en détail, au gré du client.

Jadis, en France, chaque boucher pouvait avoir sa tuerie particulière, tuer dans sa boucherie les animaux qu'il débitait ; cette faculté étant une cause permanente d'accidents et d'insalubrité, en raison du passage des bœufs et de la putréfaction des abats, des débris, la construction d'abattoirs publics devint obligatoire pour les communes importantes (Décrets impériaux de 1810 et de 1811).

Depuis, on s'est efforcé de reléguer à l'extrémité des villes ces établissements, et c'est par suite de cette tendance persistante que Paris possède à présent, à Vaugirard et à la Villette, contre les fortifications, des abattoirs généraux qui ont remplacé la halle aux veaux que le boulevard Saint-Germain a traversée, les abattoirs de l'avenue Trudaine, du Roule, de Ménilmontant et d'autres.

Le marché aux bestiaux et les abattoirs de la Villette occupent une superficie de 45 hectares.

Pour donner une idée de leur ampleur, il suffira de dire que les pavil-

lons des marchés peuvent contenir : l'un, 4 600 bœufs ; l'autre, 22 000 moutons ; le troisième, 7 000 porcs et 4 000 veaux.

Les dépendances des deux divisions de cette *ville* de la boucherie sont en proportion.



Dindon.

Un millier d'ouvriers travaillent quotidiennement dans les diverses parties des abattoirs, dont l'étendue dépasse celle des marchés. L'aspect de ces hommes aux manches retroussées, aux vêtements pleins de sang, à la face rouge, produit sur les visiteurs une sinistre impression.

La corporation des bouchers fut puissante et redoutable ; en Angleterre, aux Pays-Bas, en France, elle se mêla fréquemment aux luttes politiques.

Les Cabochiens sont fameux dans nos annales.

Au cours de la période la plus triste de notre histoire, au moment où la démence de Charles VI livrait le royaume à l'anarchie et à l'étranger, de 1410 à 1415, à la bataille d'Azincourt gagnée par Henri V, roi d'Angleterre, contre nos troupes commandées par le connétable d'Albret, les deux factions des Armagnacs et des Bourguignons se disputèrent Paris, et commirent tour à tour, dans la malheureuse capitale, les plus horribles crimes.



Vautour.

Les Bourguignons, qui eurent généralement l'avantage en cette lutte, furent soutenus par la puissante corporation des bouchers, dont l'influence despotique s'étendait des halles à tous les quartiers de la cité.

Accaparée par une vingtaine de familles, la boucherie fournit aux Bourguignons une armée de valets d'abattoirs, d'étaliers, d'élèves chirurgiens vétérinaires, d'équarrisseurs, qui, habitués

à tremper leurs mains dans le sang des animaux, se livrèrent ardemment au métier d'égorgeurs politiques.

Un assommeur de bœufs de la boucherie de l'Hôtel-Dieu, nommé Caboche, le bourreau Capeluche et maître Jean de Troyes, chirurgien, habile parleur, furent les chefs de file de la tourbe.

Un individu quelconque déplaisait-il aux Cabochiens, ou ses richesses tentaient-elles la cupidité publique, aussitôt, le cri : C'est un Armagnac ! retentissait, et l'infortuné était tué, dévalisé.

Un jour, la sanguinaire bande se rendit à l'hôtel Saint-Pol, s'y conduisit avec cruauté, et y dicta ses volontés au Dauphin.



Tunisie. — Boucherie en plein air (Vérascope Richard).

Une réaction en faveur des Armagnacs, qui, d'ailleurs, ne valaient pas mieux que leurs adversaires, écrasa les Cabochiens ; mais le souvenir des vols et des assassinats perpétrés au nom des Bourguignons ne s'effaça que longtemps après, et rendit difficile, pendant des années, à Paris, la profession de boucher.

La corporation des bouchers avait pour chef un *maître boucher,* qu'elle élisait. Ce chef exerçait un droit de juridiction sur ses confrères, et ne pouvait être destitué qu'en cas de prévarication.

La corporation lui adjoignait un syndic et un procureur.

Le prévôt de Paris était son juge d'appel et confirmait ou cassait les arrêts du triumvirat.

D'après une ordonnance de Charles VI, longtemps conservée, tout boucher reçu maître à Paris devait à ses confrères un *aboivrement* et un *past* : un goûter et un dîner.

Dans l'aboivrement, le récipiendaire était obligé de gratifier le chef de la corporation d'un cierge d'une livre et demie et d'un gâteau pétri aux

œufs; de donner à la femme du syndic quatre pièces à choisir en chaque plat; au prévôt de Paris, un setier de vin et quatre gâteaux; au voyer de Paris, au prévôt du For-l'Evêque, au cellerier et concierge du Parlement, chacun deux gâteaux et un demi-setier de vin.

Dans le past, il fallait au *maître boucher* un cierge d'une livre, une bougie roulée, deux pains, un demi-chapon, et trente livres et demie de viande; à la femme du maître, douze pains, deux setiers de vin, quatre gâteaux, un chapon, et trente livres et demie de viande, tant en porc qu'en bœuf. Pendant ces distributions, des ménétriers, auxquels ceux à qui les cadeaux étaient faits remettaient un petit pourboire, jouaient en la salle du banquet.



Corbeaux.

Aujourd'hui que la boucherie est libre, sauf les règlements de police, les bouchers ne se distinguent des autres artisans et marchands par aucune bizarrerie, et, ce qui est mieux, par aucun excès.

Les bouchers avaient accaparé la vente de la viande de porc, qui, durant des siècles, fut plus avantageuse que celle de la viande de bœuf; à partir de 1475, ils partagèrent ce privilège avec les charcutiers organisés en corporation.

Les charcutiers eurent le monopole du débit du porc cuit, avec faculté de remplacer cette chair, en carême, par des harengs salés et du poisson de mer.

Des lettres patentes de 1705 leur assurèrent la vente exclusive du porc frais et des saucisses.

Le vendredi saint est, en tous les pays catholiques, la grande fête chômée des bouchers et des charcutiers. A Rome, à Naples, à Bologne, en Espagne, ce jour-là, les boucheries et les charcuteries sont fleuries, enrubannées, illuminées, parées magnifiquement, mais fermées aux clients. On sort pour aller les voir.

A Paris, la fameuse foire aux jambons, à laquelle succède la foire au pain d'épice, attire la foule.

Est-il nécessaire de parler du cortège du *Bœuf gras,* dont les bouchers étaient si fiers ? Non, car quel est le lecteur qui ne connaît cette mascarade, morte avec le carnaval ?

Voicy de bonne viande,
Il n'en a pas qui en demande,

dit un vieux proverbe d'un singulier comique, qui atteste que la viande a toujours été chère. Espérons qu'un temps viendra où, grâce à l'établissement définitif de la paix, aux progrès de l'agriculture et à l'achèvement du réseau des voies de communications entre les différents peuples de la Terre, les plus pauvres pourront s'écrier, en montrant leur table copieusement garnie :

Voici de bonne viande,
En peut avoir qui en demande.

Quelques chiffres et nous finissons ce chapitre.

Paris, qui, avec sa population flottante, a trois millions d'habitants, mange annuellement, actuellement, quatre cent mille bœufs, vaches ou taureaux (1) ; deux cent mille veaux, deux millions de moutons, vingt mille chevaux, six cent mille porcs, vingt millions de pièces de volaille ou de gibier, sur lesquelles dix millions de poulets, de poules ou de poulardes ; cinq millions de lapins, trois millions de pigeons, deux millions de canards, un million d'oies ou de dindes, deux ou trois millions de perdreaux, de cailles ou d'alouettes, treize mille cerfs ou chevreuils, quelques ours, un millier de sangliers, soixante millions d'huîtres, quarante millions de kilogrammes de poisson, deux cent millions de litres de lait, 350 ou 400 millions d'œufs, treize millions de kilogrammes de fro-

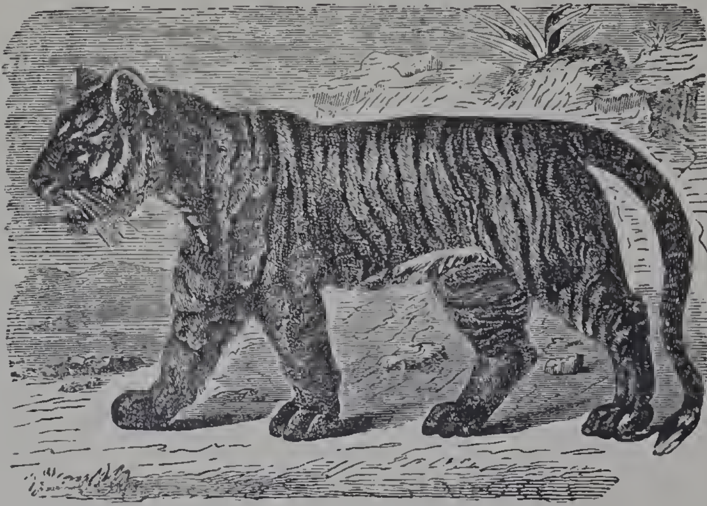


Loup affamé à la recherche d'un petit chaperon rouge.

(1) Le poids des bœufs ordinaires varie, en France, entre 500 et 600 kilogrammes ; quand on a retiré de l'animal la peau, les cornes, la graisse, qui sert à la fabrication de la chandelle, le sang, qu'on vend comme engrais et dont l'industrie tire également parti, ce poids est diminué de 40 à 45 pour 100. En réalité, un bœuf de 600 kilogrammes sur pied, ne donne que 350 à 360 kilogrammes de viande, y compris la réjouissance.

mage, cent cinquante mille kilogrammes de truffes, une montagne de légumes, et... mais nous nous arrêtons, de peur d'indigestion. Pour faire couler tout cela, il boit une vingtaine de millions d'hectolitres de vin, bière, cidre et autres boissons, c'est-à-dire un lac de liquide de taille à porter une flottille.

Dans les énumérations ci-dessus nous n'avons pas compris les animaux, principalement les vaches laitières et les chevaux, qui, habitants à quatre pattes de la capitale, consomment, par an, 80 000 000 de kilogrammes de foin et 180 000 000 de kilogrammes d'avoine.


Un terrible mangeur de chair.

« A Paris, a écrit, au sujet du ventre de Paris, un publiciste, on a tout ce qu'on veut et tous les appétits s'y peuvent satisfaire. Ce qu'il y a de meilleur à manger dans les deux hémisphères y afflue avec les primeurs de toute saison, avec le dessus du panier des friandises que la création prodigue aux terres australes, avec le choix des poissons et des coquillages recherchés, que l'homme pêche dans toutes les mers, entre les deux pôles, avec le gibier chassé dans toutes les forêts de l'univers.

« Nulle part la vie matérielle n'est plus abondante et plus large. Elle coûte ce qu'elle coûte, c'est-à-dire ce qu'elle vaut, suivant les éléments qu'elle absorbe. Il n'y a pas de prix pour ce qui est rare, de même que tout ce qui est commun y est à bon compte.

« Avec la rapidité des transports, les climats s'unifient, et toutes les cultures des cinq parties du monde se relaient pour qu'aucune ressource ne manque au marché parisien. »

On a calculé que le milliardaire qui voudrait payer à dîner à la population entière de Paris devrait faire dresser une table traversant toute la France, de Dunkerque au fond du département des Pyrénées-Orientales, frontière d'Espagne, parisiens assis d'un côté, parisiennes assises de l'autre,

ou les deux sexes entremêlés, mais s'étendant sur deux rangs et suffisamment à l'aise. Ce que serait le service de cet interminable couvert, nous le laissons à penser. Il nous semble cependant que la bonté de la soupe et l'esculence du fricot n'y feraient pousser à personne des cris d'admiration.





Soudan. — Hutte vedette, avec paniers à cailles (Vérascope Richard).



Oies et buffle.

LA NOURRITURE

La cuisine. — Comment on mangeait autrefois. — La fourchette. — Ce que mangeaient les anciens arabes. — Les banquets au moyen âge. — Un capitulaire de Charlemagne concernant les vivres. — Ce que les Européens dépensent pour leur nourriture. — Gloutonnerie et capacité stomacale. — Les Esquimaux. — Digestibilité des substances alimentaires. — Les aphorismes de Brillat-Savarin. — Pékin à table. — Les mangeurs de terre. — Un souvenir du siège de Paris.

Brantôme remarque qu'en France on fait toujours bonne chère.

Cela était vrai de son temps; cela avait été vrai avant son temps; cela fut vrai après son temps. Aussi l'art de la cuisine s'éleva-t-il aux sommets, chez nous, et eut-il des génies, attachés, au-dessus de tout, à leur noble profession, et, tel Vatel, préférant perdre la vie que leur réputation pour un repas gâté.

Les rois mêmes ne dédaignèrent pas de déployer leurs talents culinaires, devant les fourneaux.

Henri IV aimait à cuisiner chez Sully; Louis XIII excellait à larder une



Dîner en famille.

pièce de viande, à tourner une omelette, à réussir des confitures ; le Régent et ses roués se plaisaient à apprêter certains plats de leurs soupers ; Louis XV se distinguait dans la confection des sauces, du café, du chocolat.

Le luxe de la table se développa en notre pays où l'on se plut à recevoir

joyeuse compagnie, à traiter, le soir, à la clarté des lumières, et cette somptuosité, qui ne s'est point perdue, donna aux raffinements des plaisirs de la bouche, un essor inouï.

« Au XVI[e] siècle, lisons-nous dans un récent article du *Journal des Débats*, un simple bourgeois usait à son repas de « quatre douzaines de vaisselles ». Pendant trois ou quatre siècles, les ordonnances somptuaires s'épuisèrent à limiter, dans toutes les familles, le nombre des plats. Les amendes, la prison, le fouet, le bannissement menaçaient, en 1563, l'amphitryon, le

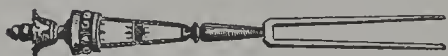


Table moderne, décorée et fleurie.

cuisinier et les convives, si les repas comportaient plus de dix-huit mets. Sur un même plat, on empilait une pyramide de pièces : autour d'un lièvre et de trois lapins, on déposait, au temps de Boileau, six poulets, six pigeons et un long cordon d'alouettes. Les épices ou les parfums relevaient étrangement cet amas de victuailles : gingembre, cannelle, girofle, safran, amidon, cumin, poivre, amandes et ces graines de cardamone que leur beauté et leur délicieuse odeur avaient fait surnommer « graines de paradis ». On ne renonçait aux épices que pour leur substituer le musc, la marjolaine, l'iris et l'ambre. Nous avons vu, il y a quelques années, un groupe d'amateurs

distingués essayer d'engraisser une dinde avec des truffes. Olivier de Serres, lui, parle de chapons engraissés avec des dragées musquées.

« Le choix de nos pères n'allait point sans quelque imprévu : ils mangeaient les vipères « en pièces, en bouillon ou en gelée », desséchées et en poudre ; ils en farcissaient le corps d'un poulet. Ils accommodaient le dauphin, le cormoran, la cigogne, le cygne et le héron ; mais ils tenaient les perdreaux pour indigestes et malsains. Le cardinal Duprat aurait voulu répandre, comme viande de boucherie, l'emploi de l'âne : il eut la douleur d'échouer.

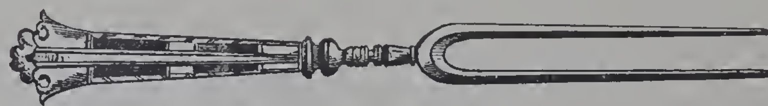


Fourchette du XVIe siècle.

« Jusque sous Louis XIV, on mangeait toutes les viandes avec ses dix doigts. En revanche, on dégustait le potage avec des cuillers. Chacun, comme en une gamelle, plongeait ingénument sa cuiller dans la soupière commune. Presque à la veille de 1789 encore, un manuel du savoir-vivre ne jugeait pas superflu de défendre aux honnêtes gens une fidélité trop jalouse à ce vieil usage. »

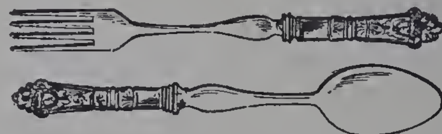


Fourchette du XVIe siècle.



Fourchette du XVIIe siècle.

L'emploi de la fourchette est plus ancien que ne croit l'organe précité ; il remonte au XIVe siècle ; des chroniques de la guerre de Cent Ans le signalent ; Montaigne le mentionne ; l'auteur du pamphlet : *L'isle des hermaphrodites*, la cour de Henri III, en parle comme d'une coutume d'efféminé. Il est néanmoins exact que, jusqu'à la Révolution, l'on ne pécha pas contre la bienséance en se servant de ses doigts pour manger la viande, même lorsqu'on avait à côté de son assiette, une fourchette d'argent.

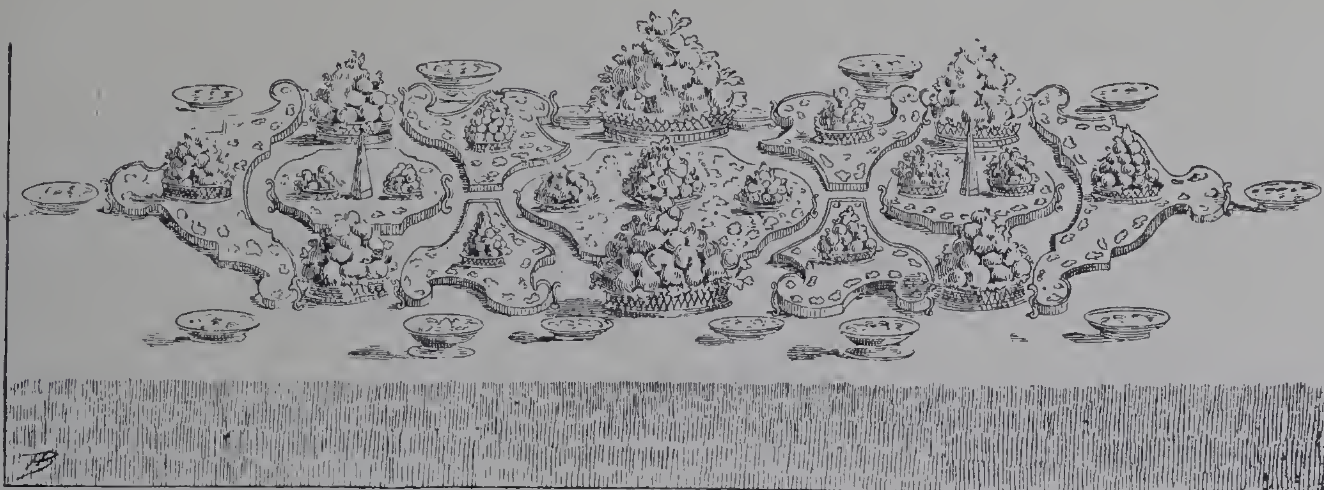


Couvert en argent du XVIIIe siècle.

La fourchette eut d'abord deux dents, puis elle en eut quatre. D'ordinaire on perd ses dents en vieillissant ; ce fut le contraire pour la fourchette.

Quant aux légumes baignant dans le beurre ou la sauce, comment eût-on pu les manger autrement qu'au moyen de la fourchette ?

Suivant un érudit égyptologue dont les notes ont circulé dans la presse, les anciens arabes raffolaient de la viande de chien et appréciaient les jeunes toutous autant que nous apprécions les poulardes et les chapons. Ils goûtaient aussi les chats. La chair du chat noir avait la vertu de les guérir des effets du sortilège et du mauvais œil. Les sauterelles et les scorpions, en friture, formaient un plat très estimé. Le naturaliste Ab-Djahey, qui vivait au xe siècle de notre ère, raconte que, ayant visité les tribus arabes de Bassorah, il constata avec surprise qu'elles ne mangeaient pas de sauterelles : « Il n'y a pourtant rien de plus délicieux », dit-il. Il rapporte



Garniture moderne de table.

encore que, étant allé voir son ami le poète Roobah, il le trouva accroupi par terre, en train de savourer un ròti de rats ; il se fit ensuite préparer des lézards.

Malgré le culte presque religieux qu'ils professaient pour le cheval, les Arabes étaient hippophages. Mais ils ne mangeaient que les chevaux d'attelage ; jamais ils ne touchaient aux chevaux de course. Une tête de cheval rôtie ou bouillie, des boyaux de cheval farcis de riz et de fines herbes et servis en manière de boudin, constituaient des mets populaires. On mangeait toutes sortes de mollusques et d'insectes. Et les Arabes étaient très amateurs de serpents noirs qu'ils chassaient au moment précis où ces animaux changent de peau, leur chair ayant plus de tendreté en cette saison.

Dans son analyse raisonnée de l'histoire de France, Chateaubriand

publie ces intéressants détails sur la façon dont les grands de jadis traitaient et se traitaient mutuellement :

« On mangeait à peu près tout ce que nous mangeons, et même avec des raffinements que nous ignorons aujourd'hui ; la civilisation romaine n'avait point péri dans la cuisine. Parmi les mets recherchés, je trouve le



Décoration florale moderne d'un buffet.

dellegrout, le *maupigyrum,* le *karumpie.* Qu'était-ce ? On servait des pâtisseries... variées... On usait en abondance de bière, de cidre et de vin de toutes les sortes. Il est fait mention du cidre sous la seconde race. Le clairet était du vin clarifié mêlé à des épices ; l'hypocras, du vin adouci avec du miel. Un festin donné par un abbé, en 1310, réunit six mille convives devant trois mille plats.

« Les repas royaux étaient mêlés d'intermèdes. Au banquet que Charles V offrit à l'empereur Charles IV, s'avança un vaisseau mû par des ressorts cachés : Godefroi de Bouillon se tenait sur le pont, entouré de ses cheva-

liers. Au vaisseau succéda la cité de Jérusalem avec ses tours chargées de Sarrasins; les chrétiens débarquèrent, plantèrent les échelles aux murailles, et la ville sainte fut emportée d'assaut. »



Paon.

Froissard va nous faire encore mieux assister au souper d'un haut baron de son siècle :

« En cet état que je vous dis le comte de Foix vivoit. Et quand dans sa chambre à minuit venoit pour souper, en la salle, devant lui avoit douze torches allumées que douze varlets portoient, et icelles douze torches étoient tenues devant sa table, qui donnoient grand clarté en la salle, laquelle salle étoit pleine de chevaliers et de écuyers ; et toujours étoient à foison tables dressées pour souper qui souper vouloit. Nul ne parloit à lui à sa table si il ne l'appeloit. Il mangeoit par coutume foison de volaille, et en spécial les ailes et les cuisses tant seulement, et guère aussi ne buvoit.

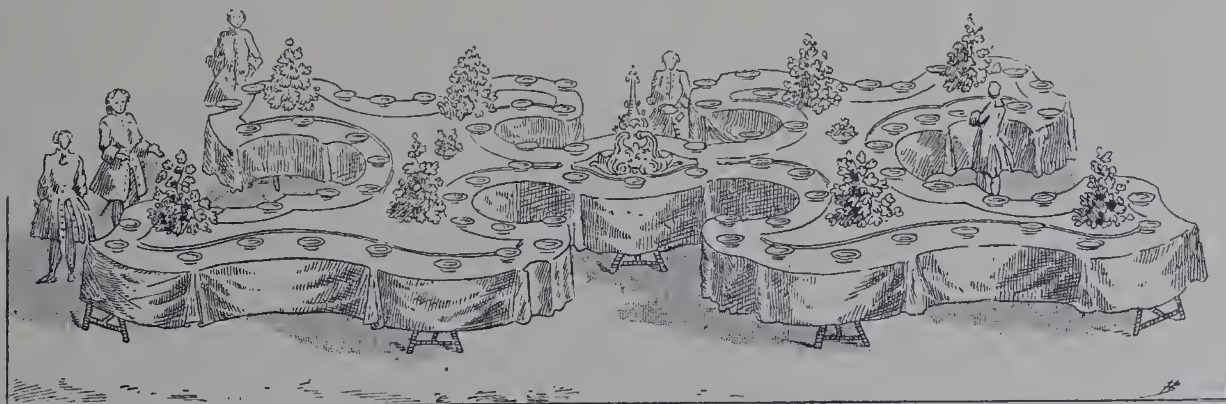


Table garnie, du temps de Louis XV.

Il prenoit en toute menestrandie (musique) grand esbattement, car bien s'y connoissoit. Il faisoit devant lui ses clercs volontiers chanter chansons, rondeaux, virelais. Il séoit à table environ deux heures, et aussi il véoit volontiers étranges entremets, et iceux vus, tantôt les faisoit envoyer par les tables des chevaliers et des écuyers. »

D'un capitulaire de Charlemagne, que résume encore Chateaubriand, nous détachons ces paragraphes relatifs au boire et au manger :

On doit au moins élever en chacune des basses-cours des principales métairies du domaine impérial cent poules et trente oies.



Il y aura toujours en ces métairies des moutons et des cochons gras, et au moins deux bœufs gras, pour être conduits, si besoin est, au palais.

Les intendants feront saler le lard ; ils veilleront à la confection des cervelas, des andouilles, du vin, du vinaigre, du sirop de mûres, de la moutarde, du fromage, du beurre, de la bière, de l'hydromel, du miel et de la cire.

Il faut, pour la dignité des maisons royales, que les intendants élèvent en ces maisons des laies, des paons, des faisans, des sarcelles, des pigeons, des perdrix et des tourterelles.

Les colons des métairies fourniront aux manufactures de l'empereur, du lin et de la laine, du pastel et de la garance, du vermillon, des instruments à carder, de l'huile et du savon.



Les intendants défendront de fouler la vendange avec les pieds : Charlemagne et la reine, qui commandent également dans tous ces détails, veulent que la vendange soit très propre.

Il est ordonné, par les articles 39 et 65, de vendre au marché, au profit de l'empereur, les œufs surabondants des métairies et les poissons des viviers.

Les chariots destinés à l'armée doivent être tenus en bon état, les litières doivent être couvertes de bon cuir et si bien cousues qu'on puisse s'en servir au besoin comme de bateaux pour passer une rivière.

On cultivera dans les jardins de l'empereur et de l'impératrice toutes sortes de plantes, de légumes et de fleurs : des roses, du baume, de la

sauge, des concombres, des haricots, de la laitue, du cresson alénois, de la menthe romaine, ordinaire et sauvage, de l'herbe aux chats, des choux, des oignons, de l'ail et du cerfeuil.

Ces dispositions patriarcales ne sont plus ; d'autres, moins utiles, moins bonnes, plus nombreuses, moins claires les ont remplacées, et après tant d'années, on en est aujourd'hui à chercher désespérément, tout autour de la planète, les codes qui contenteront tout le monde et ménageront tous



Agram, Croatie. — Le marché sur la place Velaccio.

les légitimes intérêts. Le pire des États, prononce un vieil adage, est celui où les lois sont le plus nombreuses — *Pessima respublica, plurimæ leges.* A ce compte, où trouverait-on, au XXe siècle, le meilleur des États ?

Si nous en croyions les chiffres d'un statisticien allemand, ce serait l'Anglais qui dépenserait le plus, par an, pour sa nourriture, 1 250 francs en moyenne. L'Autrichien et l'Allemand consacreraient au même objet, 1 080 francs ; le Français, lui, garnirait sa panse avec 1 060 francs ; l'Italien, la sienne en déboursant 550 francs ; le Prussien se tirerait d'affaire à l'aide d'une somme de 480 francs par an.

En ce qui concerne la nature des aliments, le pain, par exemple, le

Russe viendrait en tête avec une consommation annuelle de 350 kilogrammes ; ensuite arriveraient l'Italien, 300 kilogrammes, l'Espagnol, 310 kilogrammes, l'Allemand, 300 kilogrammes, l'Autrichien, 298 kilogrammes, le Français, 290 kilogrammes, l'Anglais, 200 kilogrammes.

Quant à la viande, ce serait l'inverse. Les Anglais et les Américains du Nord consommeraient annuellement, par tête, 60 kilogrammes, les Français, 46 kilogrammes, les Autrichiens 59 kilogrammes, les Allemands 35 kilogrammes, les Italiens 25 kilogrammes, les Russes, 25 kilogrammes chacun.



Saint-Honoré-les-Bains. — Bœufs à l'abreuvoir (phot. O. Gondard).

Ce sont là des évaluations approximatives qui ne sauraient rien avoir d'absolu.

Pour la gloutonnerie et la capacité stomacale, quelques peuples sont hors de pair, spécialement les Esquimaux.

Selon M. Charles Letourneur, cité par M. de Parville, on rencontre couramment chez ces demi-sauvages des individus qui engloutissent facilement, dans les vingt-quatre heures, en temps ordinaire, et gardent, 5 à 6 livres de chair de poisson et de phoque. Un jeune Esquimau, pris par la faim, avale, en sa journée, 8 livres et demie de chair de phoque crue ou glacée, ou en partie cuite, et une livre de pain ; il y joint une soupe épaisse

et arrose le tout de trois verres de genièvre, d'un grand verre de grog et de cinq pintes d'eau. On a vu des Esquimaux dévorer, du soir au matin ou du matin au soir, 14 livres de saumon cru.

« Le capitaine Ross, dit M. de Parville, a raison de comparer l'Esquimau à un animal de proie dont la principale jouissance est de manger sans



Éthiopie. — Gallas préparant leur repas (Vérascope Richard).

cesse. Un jour, rapporte-t-il, ayant abandonné à une petite troupe d'Esquimaux un bœuf musqué tué par les Anglais, il assista à une scène impossible à oublier. Les indigènes débitèrent la chair de toute la moitié antérieure de l'animal en longues lanières qu'ils dévorèrent en un jour. Les lanières passaient d'un convive à l'autre en se raccourcissant à chaque tournée. Les tournées se succédaient sans arrêt. De temps en temps, cependant, les Esquimaux n'en pouvant plus reprenaient haleine et se laissaient tomber sur le lit de leur *iglou,* en se lamentant de ne pouvoir plus manger. Une heure après, ils recommençaient à dévorer de plus belle. Et pendant leur

16

courte défaillance, ils n'abandonnaient ni les lanières entamées, ni leur couteau.

« Et les exploits de cet Esquimau cités par le capitaine Lyon ? Il avait mangé jusqu'à s'en étouffer et bu jusqu'à en être ivre ; il s'endormait à tout instant, le visage rouge et congestionné. A côté de lui était assise Arnaloua qui surveillait son joli époux, pour lui enfoncer dans la bouche un gros morceau de viande à moitié cuite. Lui mâchait lentement et, à peine un petit vide s'apercevait-il que vite il était comblé par un nouvel apport. Pendant ce temps, l'heureux mangeur restait immobile n'ouvrant même pas les yeux et ne remuant que les mâchoires. De temps en temps, il témoignait sa satisfaction par un grognement expressif. « L'homme, dit le capitaine « Lyon, se rapproche encore « plus de la brute en mangeant « trop qu'en buvant avec excès. »



Flammants et leurs nids.

« Tous les Esquimaux sont des gloutons, l'Esquimau d'Asie, comme son pareil d'Amérique. Les Tchoutches sont tout aussi voraces. Il n'est pas rare de voir une famille de six personnes engloutir dans un déjeuner 16 kilogrammes de poisson et boire des tasses innombrables de thé, jusqu'à 12 ou 15 par personne. Gloutons, voraces et grands buveurs !

« Il est vrai qu'ils ont à lutter sans cesse contre un froid rigoureux et qu'il faut chauffer la machine humaine avec un excès de combustible.

« Mais l'excès dépasse de beaucoup les besoins. Quoi qu'il en soit, même en y mettant toute la bonne volonté possible, nous restons, Dieu

merci, toujours à cet égard, bien au-dessous des Esquimaux, même une nuit de réveillon ou de noces, dans notre beau pays de France. »

L'aliment que nous digérons le mieux est le lait ; celui que notre estomac a le plus de peine à triturer est le porc gras.

En principe, la graisse est indigeste ; pourtant il en faut dans l'alimentation ; le corps la réclame ; elle est, pour celui-ci, un réconfortant et un reconstituant.

Dans son traité de physiologie, Longet a résumé en ces termes le thème de la digestibilité des substances alimentaires :



Cigognes et leurs nids.

« 1° La viande des mammifères se digère un peu moins vite que celle des oiseaux ; beaucoup moins facilement que celle des poissons ; elle est plus digestible étant rôtie que frite ou bouillie ;

« 2° La volaille blanche se digère mieux que la volaille noire et le gibier ;

« 3° La chair des poissons frais est plus digestible que celle des poissons salés ;

« 4° Les œufs à peine cuits sont d'une digestion à peu près aussi rapide que le laitage ; l'albumine liquide est digérée bien plus vite que l'albumine coagulée ;

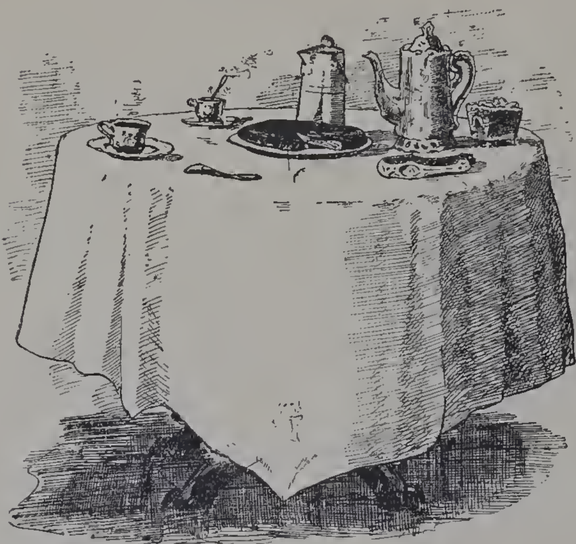
« 6° Les tendons, les membranes des artères, les cartilages, les os pendant la durée ordinaire d'une digestion (3 à 4 heures) n'éprouvent pas d'altération notable ;

« 7° La graisse, les huiles séjournent très longtemps dans l'estomac, entravent les phénomènes de la digestion, et peuvent, à juste titre, être regardées comme des aliments indigestes, quand elles sont prises en grande quantité ;

« 8° Parmi les aliments végétaux les plus digestibles se trouvent les féculents cuits, qui sont digérés (non dans l'estomac, mais dans l'intestin grêle) aussi vite que le lait, les œufs à demi-cuits et le poisson frais. Le pain rassis de froment est plus digestible que la pâtisserie et les pommes de terre ;

« 9° Les fruits cuits et les légumes frais sont des plus faciles à digérer ;

« 10° Quant à l'épiderme et au péricarpe (enveloppes extérieures des graines) absolument réfractaires s'ils ne sont pas d'abord broyés, ils empêchent la digestion des substances alimentaires qu'ils renferment. Aussi a-t-on vu certaines graines non décortiquées parcourir tout le tube digestif et néanmoins conserver leur faculté germinative. »



En thèse générale, la graisse est toujours, entre les aliments ingérés, la dernière à disparaître de l'estomac. Donc, ne vous bourrez pas de graisse si vous voulez bien digérer.

Brillat-Savarin, qui fut un pur gourmet devant l'Eternel, et enseigna à manger savamment plutôt que beaucoup, a spirituellement mis en relief les délices et les dangers de la chère esculente ; nous renvoyons à son charmant livre, nous contentant de reproduire ici les aphorismes de philosophie aimable par lesquels débute sa physiologie du goût :

I

L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

II

Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.

III

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

IV

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

V

Le créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.



Égypte, Alexandrie. — Boulangerie et cuisine en plein air (Vérascope Richard).

VI

La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.

VII

Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

VIII

La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

IX

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

X

Ceux qui s'indigèrent ou qui s'énivrent ne savent ni boire ni manger.

XI

L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

XII

L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

XIII

Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie ; la langue se sature ; et après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.

XIV

Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

XV

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.



Deux paysans gourmands, par Van Ostade (Galerie royale de Dresde).

XVI

La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

XVII

Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

XVIII

Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.

XIX

La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent ; et le maître que les liqueurs sont de premier choix.

XX

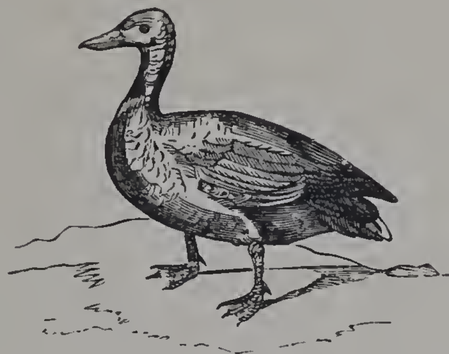
Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

Un coup d'œil, en passant, sur la table servie à Pékin, car ici nous nous occupons de tous les pays. Le tableau, lestement troussé, est de M. Marcel Monnier, un des écrivains qui connaissent le mieux la Chine.

Pékin a table.

« Dis-moi ce que tu manges je te dirai ce que tu es. » Ainsi raisonnent quelques gourmands. S'il fallait juger un peuple sur sa cuisine, les Chinois seraient une nation bien remarquable. J'ai été invité avant-hier, par un aimable interprète de la légation de Russie, M. Kolésof, à déjeuner dans le restaurant le plus renommé de Pékin. Ce temple de la bonne chère se

cache au fond du plus sordide quartier de la ville chinoise, dans une ruelle abominable. Mais si les abords sont vilains, l'édifice n'est point mal ; un peu vermoulu, voilà tout : on y pénètre par la cuisine. Ici, encore une fois, tout est au rebours de chez nous. La cuisine est immense, une de ces cuisines comme en montrent les toiles des vieux maîtres flamands : la pièce est ce qu'elle doit être, remplie d'un beau désordre, mais non malpropre. Une vingtaine de marmitons, le torse nu, s'agitent autour des fourneaux, d'où montent d'agréables effluves. Ensuite s'ouvre une petite cour aux dalles moussues avec une rocaille au centre et tout autour une série de pavillons à deux étages dont les galeries et les frises de bois délicatement ajourés amusent le regard, bien que les peintures en soient depuis longtemps effacées, bien que, de la toiture dégradée, pendent en lourdes draperies les lichens et les mousses.



Mais le contenant importe peu. Parlons du contenu. Nous étions six convives. Les plats de résistance apportés en une seule fois et maintenus à une température convenable dans des récipients d'étain remplis d'eau bouillante, les plats, dis-je, eussent suffi à rassasier soixante personnes de robuste appétit. J'évalue à vingt-cinq le chiffre des mets et entremets, non compris le dessert. Au reste, je ne puis mieux faire que de reproduire le menu. Ce document vous donnera une idée de ce qu'est un repas de haut goût dans la capitale du Céleste Empire. Le voici tel qu'il m'a été fidèlement traduit. J'en respecte la disposition, tant soit peu anormale pour nous ; mais les Chinois, nous l'avons déjà dit, ne font rien comme tout le monde. Nous ôtons notre chapeau et, chez eux, se découvrir pour saluer est une grave impolitesse ; leurs livres commencent où les nôtres finissent ; sur leurs menus, le dessert passe avant le potage, c'est dans l'ordre.



Douceurs.

Raisins, poires, pommes, châtaignes d'eau, graines de pastèques confites, noix glacées, gelées de fruits, noisettes grillées au safran.

Hors-d'œuvre.

Poulets fumés, poissons fumés au vinaigre de riz, œufs de canards conservés (cinq ans) dans la chaux, crevettes à l'huile de ricin, fromage aux pois, jambon fumé, choux de mer marinés, choux salés, côtes de laitues salées.

Dîner.

Potage aux nids d'hirondelles, ailerons de requin au jambon, canard laqué, pois au miel, filets de poisson aux légumes, holoturies ou *gien ts eng,* pousses de bambou d'hiver, crevettes au sucre, filets de poussins frits, porc bouilli, poisson sauce chrysanthèmes, champignons au gras, soupe aux graines de lotus, crème de pois aux fleurs bleues, soupe de chrysanthèmes.

Pain de maïs à l'étuvée, pain à la viande.

Vins.

Jaune de Shao-Sing, liqueur de rose, liqueur des académiciens.

Ces vins ne sont autre chose que des alcools de riz. Le jaunet de Shao-Sing n'est pas désagréable et rappelle vaguement le Xérès.

Il y a sur cette liste nombre de combinaisons vraiment heureuses dont j'aurais voulu vous donner la formule. Malheureusement, les recettes sont un secret professionnel ; notre insistance s'est heurtée à un refus poli mais ferme... »

L'homme mange à peu près tout ce qui vit et tout ce qui pousse sur le globe, tellement il a les dents longues, tellement son appétit est grand ; et il va jusqu'à manger, et avec passion, de la terre. En Amérique méridio-

nale, en Afrique, aux Indes, les mangeurs de terre ou géophages abondent. L'Europe orientale, l'Asie, l'Océanie ont aussi des dévoyés affectés de cette aberration qui entraîne avec elle une affreuse maladie mortelle. Ah ! le besoin de se sustenter, où ne mène-t-il pas quand il est mal dirigé ou quand il n'est pas dirigé du tout !



Zara, Dalmatie. — Place du marché.

Avant d'entamer la question du lait, une anecdote.

Nous retrouvons dans nos notes de journaliste, ce souvenir du siège de Paris en 1870.

Décembre finissait, on en était aux derniers expédients, et il faisait un froid sibérien.

Une représentation dramatique au bénéfice des pauvres (hélas ! tout le monde souffrait alors en la capitale encerclée de fer), avait été organisée au théâtre Montparnasse, avec le bienveillant concours d'artistes de cartello et l'attraction d'une tombola composée de ces lots alléchants :

Un filet de cheval.

Un gigot de chien.

Un râble de chat.

Un hachis de souris.

Un morceau d'éléphant (on venait d'abattre les deux éléphants du jardin d'acclimatation).

Une botte d'oignons.

Un hareng saur.

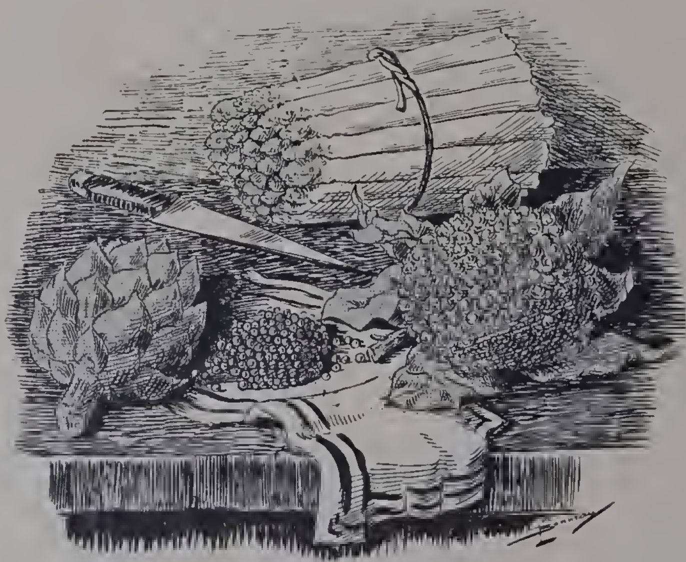
Une tablette de chocolat.

125 grammes de fromage de gruyère, et, en guise de bouquet,

Deux œufs frais.

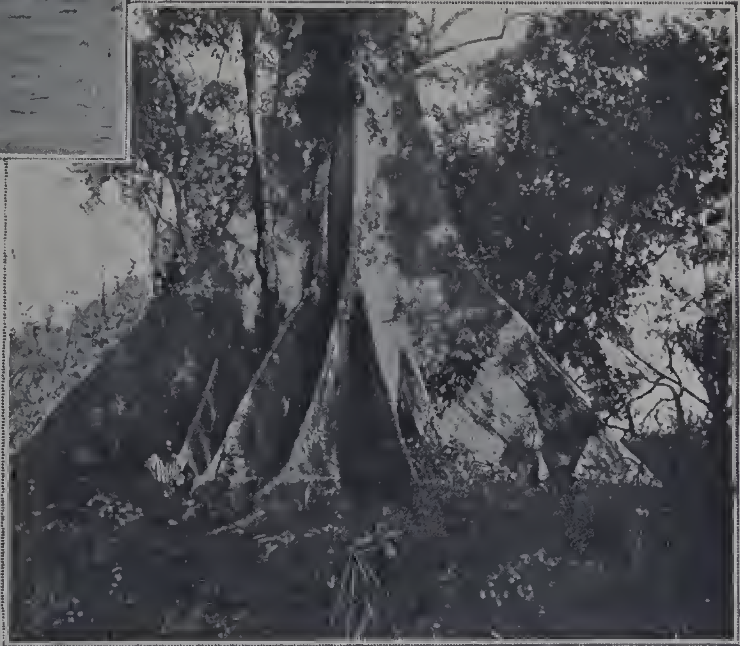
La représentation marcha bien ; mais ce ne furent ni les artistes ni les auteurs qui obtinrent le plus de succès ; ce furent les lots susénoncés.

Nous nous rappelons avoir porté envie aux spectateurs qui gagnèrent le filet de cheval, le bifteck d'éléphant, le quart de fromage et les deux œufs. A nos yeux, à ce moment, ces trésors surpassaient en splendeur ceux de Golconde, et démontraient irréfutablement la supériorité, sur tout, de l'alimentation.





Afrique occidentale française. — Fromager, dont les fruits gros et gras, rappellent le fromage (Vérascope Richard).



Fromager gigantesque.

LE LAIT

Le lait, aliment parfait. — Le lait, première nourriture de l'homme. — Le lait de tous les mammifères. — Le lait de la vache. — Production du lait en Europe. — Le beurre. — Sa consommation. — Les meilleurs beurres. — Caprices de la nature. — Les vaches sur les Alpes. — Le déboisement. — Le fromage. — Les fromages fameux. — Le Roquefort. — Les ennemis des fromages.

Il manquerait aux études qu'on vient de lire une de leurs parties essentielles, si nous négligions de parler du lait, qui occupe, à côté de la viande, une place si importante.

Le lait est un aliment presque parfait, possédant toutes les substances

nécessaires à la formation du sang et des os et à la nutrition du corps, convenant à tous les tempéraments, que produisent toutes les femelles des mammifères, et qui a une saveur analogue chez toutes. Ainsi, le lait de la baleine rappelle sensiblement celui de la vache.

L'homme en a bu dès ses premiers vagissements sur la Terre, l'enfant ne digérant point d'autre substance pendant une année, et depuis que l'agriculture existe, il en tire une des plus saines et des plus fortifiantes portions de son alimentation.



Marchande de lait se rendant à la ville.

On peut boire, on peut utiliser le lait de tous les mammifères ; néanmoins nous n'appliquons à nos besoins que le lait des animaux domestiques herbivores, de la chèvre, de la brebis, de l'ânesse, de la vache.

La vache est la grande laitière ; mais elle n'est pas uniformément laitière. Certaines races donnent deux litres de lait par jour ; d'autres, quatre à six litres ; quelques-unes, de races françaises, vont jusqu'à dix-huit litres ; les races suisses et hollandaises dépassent dix-neuf litres ; les bonnes vaches normandes, vingt-cinq litres, parfois trente litres ; et l'on prétend que dans l'Ukraine, plaine exceptionnellement fertile, arrosée par le Dnieper, les vaches bien traitées fournissent trente-cinq à quarante litres de lait.

Prenant un terme moyen, nous dirons que chaque bête donne quinze

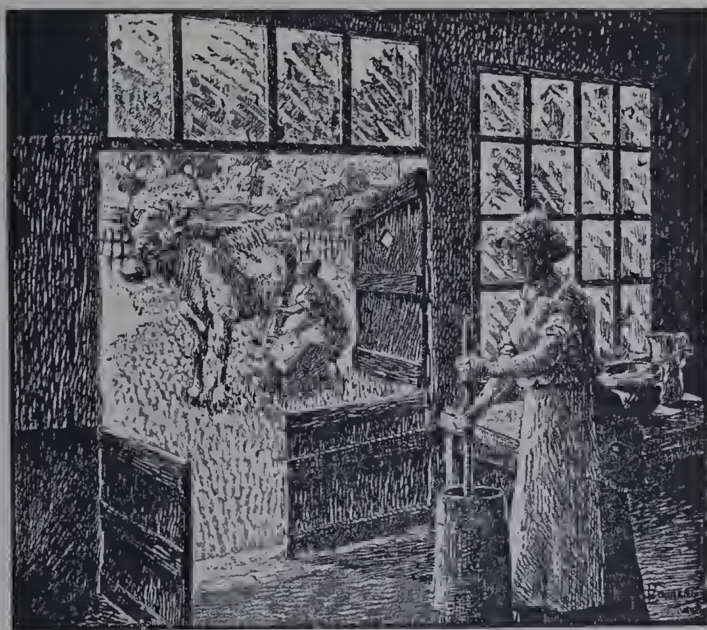
litres de lait par jour. Or, comme nous avons, en France, sept millions de vaches, si l'on admet qu'il en existe dix fois autant en Europe, on obtient un total de soixante et dix millions de bêtes produisant quotidiennement un milliard cinquante millions de litres de lait. Chaque Européen devrait donc pouvoir boire du lait à sa suffisance. En dépit de cette abondance, et des ordonnances de police, aucun produit alimentaire n'est plus persévéramment sophistiqué que le lait et aucun n'est, relativement, aussi cher.



A la mer de liquide précitée, il convient d'ajouter une centaine de millions de litres de lait de chèvre, de brebis et d'ânesse. Tout cela n'est pas bu, tant s'en faut ; il en reste une partie qui serait perdue si on ne la transformait en beurre ou en fromage.

On en fait encore du lait concentré, facile à transporter, et qui a apporté un réel soulagement aux marins.

Le lait concentré est dû à l'industrie contemporaine ; quant au beurre et au fromage, leur antiquité est trop avérée pour que nous la démontrions.



Barattage.

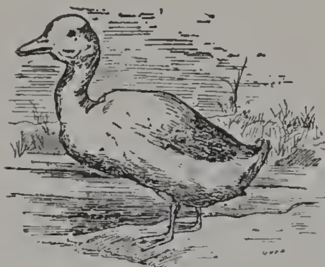
Le beurre s'obtient de la manière la plus simple. Lorsque le lait est abandonné au repos, en un endroit frais, au bout de quelques heures il se sépare en deux couches : une couche inférieure d'un blanc bleuâtre qu'on nomme *lait écrémé,* et une couche supérieure jaunâtre et grasse, qui est la *crème.* Enlevez cette crème flottante, battez-la dans une baratte, sorte de baril en lequel passe un bâton terminé à son extrémité inférieure par une rondelle percée de trous, à peu près comme une écumoire, et vous avez le beurre, sauf la petite opération du *délaitage.*

Le lait de tous les mammifères contient du beurre, mais c'est à la vache

qu'on doit le beurre le plus savoureux, notamment quand elle est tenue proprement et qu'à sa provende on mêle de la luzerne fraîche, des navets, des betteraves ou des carottes.

On conserve le beurre en le renfermant dans des pots de grès et en le préservant du contact de l'air, ou en le salant, ou en le fondant.

Le meilleur beurre est celui qu'on fait pendant que la vache est au pâturage, et les beurres de France les plus estimés sont ceux de Normandie, de Bretagne, d'Auvergne, de Picardie, d'Artois. Les beurres d'Isigny, département du Calvados, et de la Prévalaye, près de Rennes, ont une esculence notoire.



On trouve également des beurres renommés en Belgique, en Angleterre, en Hollande, en Allemagne, en Russie. Pour les pays méridionaux, ils en fabriquent peu.

En Italie, en Espagne, en Grèce, où la cuisine est faite au saindoux, à l'huile d'olive, on a en aversion le beurre, qui n'a presque jamais l'avantage d'être mis sur la nappe ; en Belgique, en Hollande, en Angleterre et dans les états du nord de l'Europe, au contraire, on ne s'expliquerait point un repas sans beurre, et, soit le matin, soit le soir, soit à déjeuner, à dîner, à goûter, à souper, quand on mange un chanteau de pain, il faut qu'il soit beurré.



La traite.

A ce sujet, disons que la nature a parfois d'étonnants caprices. Ainsi, l'Amérique a l'arbre *à la vache,* qui, au moyen d'une incision pratiquée à la base de son stipe, laisse écouler un liquide semblable au lait, dont les propriétés sont les mêmes que celles du lait de la vache, et avec lequel il est possible de fabriquer du beurre et du fromage ; et l'Afrique possède l'*arbre à beurre de Shéa,* qui fournit de beurre les marchés de Guinée ! O Terre ! que ne peut-on te demander ?

Le lait est peut-être la principale source de la vraie richesse de la

Suisse ; aussi, chez nos voisins de l'Est, les pâturages des montagnes que fréquente le bétail, durant la belle saison, ont-ils la valeur de nos terres labourées.



Sénégal, Saint-Louis. — Femmes peulh au marché au beurre (Vérascope Richard).

Ecoutons, sur ce point, Lutz :

« Ordinairement, le produit d'une alpe se calcule d'après sa grandeur et sa bonté, et le nombre des vaches qu'elle peut contenir est fixé par des ordonnances. L'étendue de terrain nécessaire pour nourrir une vache dans un temps donné, se nomme *stoss* dans la Suisse orientale, *rinderweide* ailleurs, *paquier* dans le canton de Fribourg ; ainsi on dit : cette

alpe a cent *stoss* ou *paquiers*; ou bien : on peut y estiver tant de vaches. La plupart des alpes sont divisées en *staffel*; — *laeger*, dans le canton de Berne; il y en a ordinairement trois, dont le plus élevé n'est pas occupé avant le mois d'août. Le foin que l'on recueille en les endroits inaccessibles au bétail porte le nom de *wildheu*, et ceux qui font cette récolte dangereuse sont appelés *wildheuer*.

« Les alpes sont ou *communes* ou *particulières*. Les gens qui ont part aux premières ne peuvent, dans la règle, y mener que la quantité de bétail qu'ils nourrissent pendant l'hiver. Dans les Rhodes intérieures, on nomme *heerengraeser* les alpes qui appartiennent à tout le pays. La part de chaque propriétaire de bétail au produit d'une alpe se calcule de différentes manières : la plupart du temps, c'est en proportion du lait pesé ou mesuré que ses vaches fournissent à la masse commune.

« La valeur des alpes varie beaucoup; les plus chères sont celles de l'Emmenthal, à cause de leur peu d'élévation et de la longueur du temps que le bétail peut y séjourner. Le produit d'une vache pendant les seize ou dix-huit semaines de l'*alpfhart* est, en moyenne, d'environ cinq à six mesures de lait (la mesure a cinq livres de dix-sept onces) par jour. Sur chaque alpe, la vache plus forte conserve la prééminence; chaque nouvelle arrivante doit se mesurer avec les autres jusqu'à ce que sa place soit décidée. Dans quelques contrées, la plus forte vache est qualifiée de vache maîtresse (heerkuh); elle marche la première du troupeau, la tête relevée; elle porte la plus grosse cloche, et on la trait avant ses compagnes. »

A ces détails, Tchudi ajoute ceci :

« La maîtresse vache semble avoir le sentiment de sa haute position; elle guide le troupeau au pâturage, le précède au chalet, devient triste, malade même, si une rivale la relègue au second rang, et si on lui enlève les attributs sonores de sa dignité.

« Quelque dociles et obéissants que soient à l'ordinaire ces intelligents animaux, il arrive cependant que l'anarchie la plus complète désorganise le troupeau. C'est lorsqu'un orage violent et subit surprend celui-ci, la nuit, au milieu du pâturage. Aux premiers grondements du tonnerre les vaches endormies se réveillent, se lèvent et se dirigent

en mugissant vers le chalet, comme pour y chercher asile et protection. Mais si un éclair éblouissant, suivi d'une détonation retentissante, les aveugle et les effraie, elles s'arrêtent, mugissent et, la queue levée, se mettent à galoper dans la direction du vent. Les bergers les poursuivent à demi nus, chantant, les appelant de leurs noms, maugréant; mais tout est inutile. Les vaches sont comme folles, ne voient, ni n'entendent et continuent leur course aventureuse. Enfin le jour se lève, l'orage est passé, le troupeau est en partie rassemblé autour de la hutte, au milieu d'une mare de boue liquide et de grêlons amoncelés; mais deux ou trois des plus belles vaches manquent à l'appel et gisent brisées au fond des précipices.

« Heureusement l'orage n'arrive pas toujours à l'improviste : quand les bergers le voient se former au ciel, ils se hâtent de rassembler les vaches, qui restent alors immobiles, tremblantes, le regard fixe et la tête baissée. Alors l'ouragan peut se déchaîner, la grêle tomber drue et serrée, l'éclair enflammer les champs de neige et la foudre retentir de monts en monts, pas une ne bouge; la voix de l'homme qu'elles entendent près d'elles semble les tranquilliser.

« Chaque vache a son nom particulier. Outre les vaches laitières, on tient encore sur les alpes des génisses et des veaux, des chevaux, quelquefois des bœufs, des moutons, et des chèvres sur celles qui sont les plus élevées et d'un accès difficile. Dans la plupart des chalets on trouve aussi des porcs.

« Le troupeau de vaches qui paît sur une alpe s'appelle *sennte* ou *sennthum*, dans la Suisse allemande, et celui qui en a soin et qui fabrique le fromage, *senn*, vacher, qu'il soit propriétaire ou fermier. Dans la plus grande partie de la Suisse, l'économie alpestre est exercée par des hommes; dans l'Emmenthal, dans la partie occidentale de l'Oberland bernois, dans les alples limitrophes de Vaud, du bas Valais et dans l'Appenzell, on trouve aussi sur les alpes les femmes et les familles des vachers. — Les chalets sont en général simplement construits en bois, et le toit de bardeaux est chargé de grosses pierres; mais, sur les Alpes les plus élevées, où le bois est rare, ce ne sont que des pierres entassées. Dans quelques endroits seulement, on trouve des hangars où le bétail se réfugie pendant le mauvais

temps, et où l'on trait les vaches. Quand plusieurs centaines de pièces de bétail sont réunies en une *sennte,* les chalets forment un hameau ou un village. Les magasins à fromages sont construits plus solidement et mieux fermés que les chalets. Dans les lieux où l'on fait du beurre, la laiterie doit avoir un courant d'air froid ou une source d'eau vive pour empêcher le lait de s'aigrir. Lorsqu'on ne peut réunir ces conditions, on a coutume d'établir des caves à proximité. »

Le soin avec lequel, en Europe, on ménage et on se partage les pâturages de montagnes, est le même partout. Partout où il y a des éleveurs, des troupeaux, il faut de l'herbe, car sans herbe, point de bestiaux. Aussi les plus irréductibles ennemis des arbres sont-ils les pâtres et leurs patrons. Dans les Pyrénées, quand un incendie de forêt éclate sur une hauteur, on peut affirmer que c'est un berger qui l'a allumé : il a voulu détruire l'arbre pour avoir de l'herbe. Il en découle que le reboisement est une œuvre de Sisyphe. Les populations rurales et particulièrement montagnardes auraient pourtant le plus grand intérêt à comprendre les bienfaits de l'action des arbres sur la conservation et la lente et régulière distribution des eaux. Mais comment leur démontrer pratiquement et de façon à les convaincre par l'appât d'un gain certain, que tout leur commande de faire, autour d'eux, une part légitime à l'arbre, lequel est leur meilleur auxiliaire ? »



Le fromage est commun où les pâturages sont plantureux et les bestiaux nombreux, où le lait surabonde.

Les fromages se divisent en fromages frais, dont le neufchâtel est le type, et qui ne peuvent être gardés que trois ou quatre jours, et en fromages salés.

Les espèces de ces derniers varient à l'infini. Les plus connus sont : aux Pays-Bas, le hollande, qu'on pétrit en forme de boule ; en Angleterre, le chester ; en Italie, le parmesan, qui, râpé, relève si agréablement les

pâtes ; en Suisse, le gruyère ; en France, le brie, que les plénipotentiaires du congrès de Vienne en 1815, réunis à la table de M. de Metternich, proclamèrent le roi des fromages ; le marolles, le géromé, le camembert, le livarot, le pont-l'évêque, le roquefort, etc.

Citons encore, pour mémoire, les fromages de charcuterie, dits de cochon et d'Italie, le premier n'ayant rien du fromage, le second, hachis de foie de porc, de panne et de lard, n'ayant rien d'italien.



Vallée de l'Emme. — Chalet dans les Alpes suisses, près d'Emmenthal, célèbre par ses fromages (phot. O. Gondard).

Les fromageries les plus curieuses de France sont celles de Roquefort, département de l'Aveyron.

Roquefort est un bourg agreste d'un millier d'habitants, qui doit sa réputation et sa fortune, car il s'y fait annuellement pour une quinzaine de millions d'affaires, au fromage qu'on y fabrique. Préparé avec du lait de chèvre et du lait de brebis, le roquefort acquiert ses qualités dans les caves de la montagne qui domine la contrée. Vingt-trois de ces caves sont des grottes naturelles, onze autres ont été creusées. Il y règne une température et des courants d'air frais favorables à la fermentation et à la maturité des pains de fromage, qui y sont rangés de champ, par milliers, sur des planches couvertes de paille.

Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil, a écrit Brillat-Savarin ; mais ce n'est pas seulement sur les tables bien servies que le fromage est bon, car le pauvre n'a souvent aucune autre pitance à manger avec son pain.

Fromage, poire et pain, repas de vilain, dit un proverbe.

On consomme annuellement en France cent trente à cent quarante mil-

lions de kilogrammes de fromages *faits*, sans parler des fromages *frais* ; c'est environ quatre kilogrammes par habitant.

La fromagerie est très ancienne ; mais elle ne remonte pas au delà de l'époque où la civilisation apparut aux hommes, car elle dérive de l'agriculture, et l'agriculture n'existe que chez les peuples sortis de l'enfance.

Les fromages ont des ennemis implacables : les insectes. Gras, demi-gras ou maigres, ils sont attaqués avec un acharnement dont le brie et le roquefort offrent de fréquents exemples ; et malheur à eux s'ils ne sont pas secourus à temps : il faut les jeter au fumier. On les préserve des atteintes des mouches et autres parasites, en les couvrant de poudre d'os de boucherie calcinés, ou de poussier de charbon, ou de cendre de bois de chêne, ou en les mastiquant dès qu'ils sont assez affinés.



On a découvert, depuis que les bacilles sont à la mode, qu'ils recèlent des multitudes innombrables de microbes, ainsi que les vulgaires humains ; et un savant bactériologiste a affirmé que dans le fromage de l'Emmenthal, gruyère suisse de choix, à l'état frais, on compte, par gramme, cent mille microbes, et huit cent mille, toujours par gramme, en un pain de deux mois et demi d'existence.

Les fromages mous les dépassent encore. Au bout de vingt-cinq jours, ces derniers contiennent 1 200 000 microbes par gramme, et à quarante-cinq jours d'âge, deux millions, aux régions centrales, et de trois à cinq millions par gramme, près des bords.

Il y aurait là de quoi faire reculer, horrifiés, les plus intrépides gastronomes, si l'on ne pensait que depuis qu'on fabrique du fromage, ces colonies grouillantes n'ont guère été meurtrières pour l'homme dont elles facilitent peut-être la digestion. D'ailleurs il convient de rappeler, afin d'atténuer la crainte exagérée qu'ils inspirent, que les microbes ne sont pas des animaux, qu'ils sont des moisissures, des végétaux extrêmement petits, des champignons qui se multiplient avec une prodigieuse rapidité, et que nous pouvons, sans dommage, avaler par milliards, tandis qu'ils ne sauraient mordre sur nous, puisqu'ils n'ont ni bouche ni dents. Continuons, sans appréhension, à manger le fromage, comme nous mangeons le bœuf aux

cornichons et à la moutarde et ne voyons pas, en terrorisés, des dangers effroyables imaginaires, à chacun de nos bouchées, à chacun de nos mouvements, sous peine d'en arriver, par peur, à mourir d'inanition ou à nous momifier.



Suisse. — Engelberg, où se trouve un grand magasin de fromages curieux à visiter (phot. O. Gondard).



Ile des Pandanus, station de pêcheurs en Océanie.

LES LÉGUMES

LES LÉGUMINEUSES

Division des légumes. — Les légumineuses. — La fève. — Les gâteaux à fève. — Comment on les partageait jadis. — Les fèves des morts. — La part de la Vierge. — Le gâteau des rois à la Cour de Louis XIV. — Les pois. — La lentille. — La lentille d'Égypte à Rome. — Détails sur le transport des obélisques. — Les Romains cultivateurs. — Origine de divers noms de familles illustres. — Le haricot. — Superstitions indiennes. — Le haricot de mouton. — L'hôtel des Haricots.

« Des choux, des poireaux, des carottes ! Navets, navets ! La tendresse, la verduresse ! Des pommes de terre au boisseau !... » Ces cris de Paris

reviennent à notre idée à l'heure où nous commençons cette étude succincte de nos légumes, de ceux qui s'étalent en nos marchés et dont notre cuisine se passerait difficilement.

On peut diviser en cinq sections les légumes acclimatés et accommodés à toutes sauces par ce tyran qui s'appelle l'art culinaire : 1° les légumineuses : fèves, haricots, pois, lentilles ; 2° les plantes à racines : pommes de terre, betteraves, carottes, raves, navets, panais, radis, etc.; 3° les légumes herbacés : les salades, l'oseille, le cardon, l'artichaut, le chou, l'asperge ; 4° les légumes aromatiques : oignon, ail, poireau, etc. ; 5° les plantes potagères de la famille des cucurbitacées : melons, concombres et autres.



Les légumes à racines et herbacés doivent être les premiers que l'homme a mangés ; mais ceux, qui, par la suite, ont contribué à sa nourriture dans la plus large mesure, appartiennent aux légumineuses; c'est pourquoi nous donnons le numéro un à cette famille substantielle.

Presque toutes les légumineuses étaient cultivées en Orient aux temps pharaoniques et bibliques, de la mer Caspienne à la mer Rouge, spacieux et plantureux espace que nous appellerions volontiers le potager et le verger de l'Europe, car c'est de là que nous viennent les trois quarts de nos légumes et de nos fruits.

La *fève* est, on le croit, originaire de la Perse ; comme tous les végétaux de cette contrée, elle réussit dans les climats tempérés.

Ses nombreuses variétés sont ramenées à deux catégories primordiales :

la *fève de marais,* qui sert de nourriture à l'homme, et la *féverole* ou *gourgane,* qu'on abandonne aux chevaux et aux bestiaux.

La fève de marais, commune en Italie et en France, est un légume succulent quand il est frais, et d'un goût fin quand il est réduit en farine.

La fève a joué un grand rôle dans l'approvisionnement des armées romaines, sous la République, et vraisemblablement doit-on voir un signe de sa vieille importance dans les *gâteaux à fève.*

Ces gâteaux, qu'on trouve sur les tables de famille le jour de l'Épiphanie, datent de loin. Au moyen âge, on en faisait à l'occasion de tout événement heureux : naissance, baptême, relevailles, accordailles ; mais il semble que leur origine soit païenne, quoiqu'ils portent communément le nom de *gâteaux des Rois* (Rois mages).



Pasquier décrit, en ces termes, en ses *Recherches de la France,* la façon dont on se partageait le gâteau *à fève* ou *des Rois :*

« Le gâteau coupé en autant de parts qu'il y a de conviés, on met un petit enfant sous la table, lequel le maître interroge sous le nom de *Phèbe* (Phœbus ou Apollon, comme si ce fût un qui, en l'innocence de son âge, représentât un oracle d'Apollon). A cet interrogatoire, l'enfant répond d'un mot latin *Domine* (Seigneur, Maître). Sur cela, le maître l'adjure de dire à qui il distribuera la portion du gâteau qu'il tient en sa main ; l'enfant le nomme ainsi qu'il tombe en sa pensée, sans acception de la dignité des personnes, jusqu'à ce que la part soit donnée où est la fève ; celui qui l'a est réputé roi de la compagnie, encore qu'il soit moindre en autorité. Et ce fait, chacun se déborde à boire, manger et danser.

« Qu'il n'y ait en ceci beaucoup de l'ancien paganisme, je n'en fais doute.

« Ce que nous représentons ce jour-là est la fête des Saturnales que l'on célébroit, à Rome, sur la fin du mois de décembre et au commencement de janvier.

« Tacite, au livre XIII de ses *Annales,* dit que dans les fêtes consacrées à Saturne on étoit dans l'usage de tirer au sort la royauté ; chose que l'on voit au doigt et à l'œil s'être transplantée chez nous. »

Les Romains semaient des fèves autour des tombes, et, le jour des funérailles, ils distribuaient aux pauvres des fèves rôties.

Aujourd'hui encore, l'un des mets de la Toussaint, à Rome, est le plat de fèves.

On mange aussi, en cette fête catholique, dans la ville éternelle, des gâteaux dits de fèves qui sont généralement des macarons à teinte brune ; on les nomme *fave dei morti,* fèves des morts, et l'on en vend sur les chemins des cimetières le 1er novembre.

En ses Mémoires, Mme de Motteville nous rappelle que l'on réservait, dans le gâteau à fève, une part *du bon Dieu* ou *de la Vierge* que l'on donnait aux pauvres.

« Pour divertir le roi, écrit-elle sous la date de 1648, la reine voulut séparer un gâteau et nous fit l'honneur de nous y faire prendre part avec le roi et elle. Nous la fîmes la reine *de la fève,* parce que la fève s'était trouvée dans la part *de la Vierge.* Elle commanda qu'on nous apportât une bouteille d'hypocras, dont nous bûmes devant elle, et nous la forçâmes d'en boire un peu. Nous voulûmes satisfaire aux extravagantes folies de ce jour, et nous criâmes : *La reine boit !* »

On le voit, même au XVIIe siècle, on mangeait le gâteau *à fève* à tout propos.

Citons encore ce passage du *Mercure galant* relatif au gâteau des Rois à la cour de Versailles :

« La salle avait cinq tables : une pour les princes et seigneurs, et quatre pour les dames. La première de celles-ci était tenue par le roi, la seconde par le dauphin. *On tira la fève* à toutes les tables. Le grand écuyer fut roi à la table des hommes ; aux quatre tables des femmes, il y eut une reine. Alors le roi et la reine se choisirent des ministres chacun dans leur petit royaume, et nommèrent des ambassadeurs ou ambassadrices pour aller féliciter les puissances voisines et leur proposer des alliances et des traités.

« Louis XIV accompagna l'ambassadrice députée par la reine. Il porta la parole pour elle, et, après un compliment gracieux au grand écuyer, il lui demanda sa protection, que celui-ci lui promit, en ajoutant que s'il n'avait point une fortune faite, il méritait qu'on la lui fît.

« La députation se rendit ensuite aux autres tables, et successivement les députés de celles-ci vinrent de même à la table de Sa Majesté.

« Quelques-uns même d'entre eux, hommes et femmes, mirent dans leurs discours et dans leurs propositions d'alliance tant de finesse et d'esprit, des allusions si heureuses, des plaisanteries si adroites, que ce fut pour l'assemblée un véritable divertissement. En un mot, le roi s'en amusa tellement, qu'il voulut le recommencer encore *la semaine suivante*.

« Cette fois-ci, ce fut à lui qu'échut la fève du gâteau de sa table, et par lui en conséquence que commencèrent les compliments de félicitations. Il les reçut avec cette noblesse affable qui lui était propre. Une princesse, une de ses filles naturelles, connue dans l'histoire de ce temps-là par quelques étourderies, ayant envoyé lui demander sa protection pour tous les événements fâcheux de sa vie : « Je la lui promets, « répondit-il, pourvu qu'elle ne se les attire pas. » Réponse qui fit dire à un courtisan que ce roi-là ne parlait pas en *roi de la fève*.



« A la table des hommes on fit un personnage de *Carnaval* qu'on promena par la salle en chantant une chanson burlesque. »

Depuis plus de deux mille ans la fève est, en Europe méridionale, une plante alimentaire privilégiée au point de vue de la culture. Dans nos départements du Midi elle constitue, après le blé et le maïs, la principale nourriture des habitants.

Le *pois* rend autant de services que la fève ; son origine est la même. De toute antiquité il vient naturellement en Égypte, et depuis un temps immémorial on le cultive avec succès en France, en Italie et dans les contrées méridionales et centrales de l'Europe.

On peut de même ramener ses variétés à deux espèces : le pois proprement dit ou *pois cultivé*, que s'est attribué l'homme, et le *pois des champs* ou commun, bisaille, pois gris, qui est le partage des animaux.

Le *pois cultivé*, qui fournit le pois gourmand, le petit pois vert sucré, est un des meilleurs légumes ; la cuisine française, cette reine des cuisines, en fait des merveilles.

La *lentille* paraît indigène à l'Égypte ; peut-être vient-elle d'Asie. Quoi qu'il en soit, sa culture en Europe a le même âge que la culture de la fève et du pois.

La lentille est savoureuse et fortifiante.

Les Romains la tenaient en estime.

Pline parle en termes élogieux de la lentille d'Égypte, qu'il présente comme bien supérieure à la lentille européenne.

Des navires chargés de ce légume arrivaient constamment d'Alexandrie à Ostie et à Rome, et nous savons par le grand naturaliste latin que le transport des obélisques d'Égypte servait, casuellement, au transport des lentilles égyptiennes en Italie.



L'obélisque du Vatican, le plus haut des obélisques de la ville éternelle après celui du Latran, et le seul parmi ceux de sa taille qui soit d'un unique morceau, parce qu'il eut la fortune de ne pas être renversé par les barbares comme les autres, l'obélisque du Vatican fut enfoui sous la lentille, dans le navire construit pour le recevoir.

On versa, dans ce navire, deux millions huit cent quatre-vingt mille livres romaines de lentilles : quelque chose comme douze cents tonneaux.

Ici quelques mots empruntés à l'histoire de la botanique de M. Ferdinand Hœfer :

« L'*adaschim,* que les traducteurs ont rendu par lentille, était la *vesce,* à juger par l'étymologie de ce nom. Car *adaschim* (pluriel d'*edesch*) vient d'*adasch,* faire paître un troupeau. Or ce n'étaient pas les lentilles, mais les vesces qui servaient anciennement, comme encore aujourd'hui, à amender les terres en jachère, en fournissant aux troupeaux des pâturages excellents ; au reste, la vesce est plus commune que la lentille dans les contrées méridionales de l'ancien monde. Les arabes l'appellent encore aujourd'hui *adasch*. Ce ne fut donc pas pour un plat de lentilles, mais pour un plat de vesces, qu'Ésaü vendit son droit d'aînesse (1). »

(1) Genèse, XXV, 34.

La rectification est grave et nous engage à laisser à M. Hœfer la responsabilité de ce qui précède.

Puisque nous parlons de l'antiquité, rappelons que les Romains de la République, les vrais Romains, avaient presque tous pris pour devise : *Ense et aratro,* par l'épée et par la charrue, et que c'est peut-être à cause de cela qu'ils arrivèrent à conquérir le monde.

Cincinnatus, Caton l'ancien, s'occupaient de leurs champs, et, détail curieux, les plus illustres familles romaines doivent leurs noms aux légumes que leurs ancêtres ont cultivés avec succès.

Les *Fabii* tirent leur nom fameux des fèves, les *Lentuli* des lentilles, les *Pisoni* des pois, les *Ciceroni* des pois chiches, les *Valerii Lactucini* de la laitue, etc. Voilà l'origine de la première noblesse d'Europe : il est intéressant de le noter. Voyez Nibby, article *Horti*.



On connaît plus de 72 variétés de *haricots ;* toutes réussissent en France ; quelques-unes sont sans égales dans la primeur, particulièrement le *flageolet,* le *haricot de Soissons,* le *mange-tout,* le *haricot vert*.

D'où vient le haricot ? D'Amérique prétendent les uns, des Indes orientales affirment les autres. Disons des Indes et de l'Amérique pour mettre tout le monde d'accord.

On lui a élevé des autels dans les pays de l'Orient, où il est la nourriture commune, ce qui n'a rien de surprenant, car, nous apprend un voyageur, dans l'Inde, la femme adore le panier qui lui sert à porter ses provisions, son moulin à riz et ses autres ustensiles de ménage ; le charpentier rend hommage à sa hache et à sa scie, et leur offre des sacrifices ; le brahmine vénère le stylet avec lequel il écrit, le soldat les armes qu'il porte, le maçon sa truelle, le laboureur sa charrue.

Le haricot est donc un dieu aux Indes orientales et ailleurs.

Chez nous, depuis tantôt trois siècles et demi qu'on le cultive, il n'a pas encore été déifié. On le trouve, sans doute, trop tapageur pour lui accorder les honneurs divins.

Discourant du haricot, légume, et du *haricot de mouton,* ragoût fait

avec du mouton coupé en morceaux, des navets et des condiments variés, M. Littré dit ceci :

« D'abord la question se présente de savoir si c'est le *haricot* ragoût qui a donné son nom au *haricot* légume, ou *vice versâ.* Nos textes ne permettent que la première alternative ; du moins on trouve *haricot de mouton* dès le XIVe siècle ; et nous n'avons de *haricot* légume que des exemples récents. Le *haricot de mouton* paraît être un terme de boucherie et désigner un certain morceau ; dès lors il est plausible de le rattacher à l'ancien français *haligote,* pièce, morceau ; *harigoter,* mettre en pièces...

« Génin, ajoute M. Littré, Génin qui assure que *haricot* n'a commencé à être usité en ce sens que dans le XVIIe siècle (on disait *fève* jusque-là, et encore aujourd'hui on dit *fève blanche* en Normandie), pense qu'il vient du *haricot de mouton,* le *haricot* légume ayant été comparé aux morceaux de mouton qui figurent dans le *haricot de mouton.* On peut dire plutôt que cette *fève* a été nommée *fève de haricot,* parce que le plat fut comparé, à cause de ses grosses qualités, à un *haricot de mouton,* ou parce qu'elle s'unissait très bien avec le mouton, en *haricot* ou autrement. »

Du temps de la monarchie constitutionnelle et de l'empire, il y eut, à Paris, une maison de détention pour la garde nationale, qu'on nommait *hôtel des Haricots,* à cause de l'ordinaire qu'on y servait aux gardes détenus qui n'avaient pas le moyen de se payer les douceurs de la cuisine de la cantine.

Un jour, en 1856, M. Alexandre Dumas fils, qui appartenait à la milice citoyenne, reçut de son sergent-major, vieille brisque d'une conviction farouche, un billet ainsi conçu :

« Mon cher monsieur Dumas, depuis une éternité vous ne montez pas votre garde : je vous avertis une dernière fois : au nom de la France, faites votre service, car il me serait *péneux* et *douloureux* de vous livrer à la justice du conseil de guerre. »

A quoi M. Alexandre Dumas fils répondit : « Mon cher sergent-major, je ferai mon service, croyez-le, car il me serait *pénible* et *doulourible* d'aller à l'hôtel des Haricots. »

Le haricot est une de nos richesses agricoles ; et si jamais légume a prouvé victorieusement les bienfaits de l'acclimatation des plantes alimentaires, c'est celui-là chez nous.







Tunisie. — Restaurant pour indigènes
et cuisine en plein air
(Vérascope Richard).

LEGUMES A RACINES

Les radis. — La rave. — La carotte. — Locutions proverbiales. — La betterave. — Benjamin Delessert. — Panais, salsifis, topinambour, patate, igname, orchis. — La pomme de terre. — La tomate, l'aubergine.

C'est encore à l'Orient que nous sommes redevables de nos légumes à racines de haut goût, par exemple du *radis*, ce piquant hors-d'œuvre.

On cultive, depuis une éternité, en nos régions : les radis roses, les radis blancs, les radis violets, les radis noirs et leurs cousines germaines mesdames les raves, ainsi que leurs cousins messieurs les navets.

Les radis se mangent crus ou marinés dans du vinaigre ; les raves servent plus à la nourriture des bestiaux qu'à celle de l'homme ; les navets se marient très bien, au feu des fourneaux, avec le canard.

On les recommande, en outre, aux personnes affectées d'irritation pulmonaire.

La rave forme, en Alsace, en Belgique, en Hollande, en Angleterre une

des bases de la culture des champs ; en ces pays, la classe ouvrière en mange. En France, les éleveurs la préfèrent à toutes les autres racines fourragères, tant elle a de qualités pour l'engraissement des moutons et des bœufs.

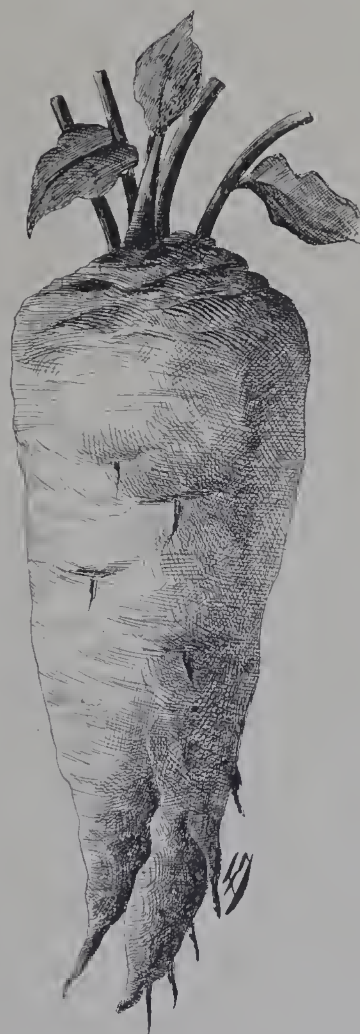
La *carotte* est indigène à l'Angleterre et à la France ; les hommes et les bêtes, qui ont parfois des goûts identiques, s'en délectent.

Pour les chevaux, la carotte tient lieu d'avoine. Donnée aux porcs, elle communique au lard une saveur sans pareille ; appliquée à l'alimentation des vaches, elle produit un lait supérieur. Nos cuisiniers et nos cuisinières en usent abondamment.

La carotte est depuis des siècles admise dans la grande culture ; depuis des siècles aussi elle a une place dans la langue.

« Tirer une carotte à quelqu'un », c'est en obtenir quelque chose par ruse. Quelle carotte ! exclame-t-on alors. Nous avons même le verbe *carotter,* qui est l'équivalent de tromper, de tricher ; puis le substantif *carotteur, carotteuse,* qui tire une carotte ; ou *carottier, carottière,* qui a l'habitude de carotter au jeu.

Dans les pays d'Europe où la carotte est, comme en France, un produit naturel du sol, on rencontre des expressions équivalentes. Il y a des légumes fortunés.



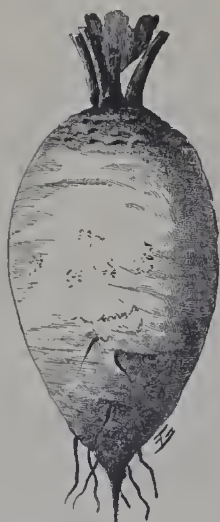
Betterave rose géante.

La *betterave,* que bien des paysans nomment carotte, est originaire d'Espagne et d'Italie ; elle pousse en nos provinces où le terrain lui est favorable, à partir du XVIe siècle. « Une espèce de pastenades est la *betterave,* laquelle nous est venue d'Italie il n'y a pas longtemps, dit O. de Serres. C'est une racine fort rouge, assez grosse, dont les feuilles sont des bettes, et tout cela bon à manger, appareillé en cuisine : voire la racine est rangée entre les viandes délicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable à un sirop au sucre, est très beau à voir par sa vermeille couleur. »

Elle se comporte parfaitement en salade.

La betterave n'est qu'une variété, mais infiniment riche, de la *bette (beta vulgaris)*, dont la feuille sert d'aliment et de remède. « En croissant de la lune est semée la poirée (1[re] catégorie de la bette, note O. de Serres), bette blette, ou réparée, estant le fueillage tout son rapport ; il y a de trois couleurs de bettes : de blanches, de vertes et de rouges... L'on cueille les blettes en les tordans, non en les arrachans, afin de les faire rejetter une nouvelle viande. »

Longtemps confinée dans les jardins, la betterave fut enfin, au XVIII[e] siècle, cultivée pour le bétail. Ce n'est que sous le premier Empire que l'industrie sucrière s'en empara. Aujourd'hui, la betterave fournit annuellement des millions de quintaux de sucre non moins bon que le sucre de canne, et des millions d'hectolitres d'alcool.



Betterave demi-sucrière.

La présence du sucre dans la betterave, signalée sous Henri IV, par Olivier de Serres, laissa premièrement impassible, le monde savant. Reprises à Berlin en 1747, les expériences de l'agronome français donnèrent, en 1799, grâce au chimiste berlinois Achard (un descendant des fugitifs de l'édit de Nantes), des résultats concluants.

Le blocus continental et la guerre avec l'Angleterre, qui avaient fait monter, sur le continent, le prix du sucre à 6 francs la livre, déterminèrent les chimistes et les industriels à tirer parti du sucre de betterave. Des essais persévérants furent tentés par Benjamin Delessert, dans l'usine que cet homme remarquable possédait à Passy, et ils réussirent, à la joie de l'empereur, car l'annexion d'un royaume eût été à cent piques au-dessous de ces succès industriels.

L'on ne se figure plus aujourd'hui l'intérêt passionné qui s'attachait alors à ces beaux travaux. Le 2 janvier de l'année 1812, B. Delessert annonce son succès à Chaptal. Celui-ci en parle aussitôt à l'empereur. Napoléon, ravi, s'écrie : « Il faut aller voir cela; partons. » Et, en effet, il part. Delessert n'a que le temps de courir à Passy, et quand il arrive, il trouve déjà la porte de son usine ouverte par les chasseurs de la garde impériale, qui lui ferment le passage. Il se fait connaître, il entre. L'empereur avait tout vu, tout admiré, il était entouré des ouvriers de la fabrique, fiers de cette grande

visite ; l'émotion était à son comble. L'empereur s'approche de Delessert, et, détachant la croix d'honneur qu'il portait sur la poitrine, il la lui remet. Le lendemain, le *Moniteur* annonçait qu'une révolution dans le commerce français était consommée. L'empereur avait raison, la science venait de créer une richesse nouvelle et qui s'est trouvée immense (1).

Tellement immense, que nos usines produisent annuellement plus de 500 millions de kilogrammes de sucre de betterave.

On sème la betterave du 10 au 20 avril, au semoir et à la main ; on lui donne deux ou trois binages pour la débarrasser des herbes qui se pressent en foule autour d'elle, et on l'arrache vers la fin d'octobre.

A propos de ce puissant et précieux légume, qu'on nous permette une historiette à côté. Le fait que cette historiette concerne s'est passé dernièrement pendant des manœuvres militaires. Des soldats avaient pataugé et s'étaient débandés dans une pièce de betteraves ; irrité, le lieutenant-colonel qui les commandait ordonna de sonner le ralliement, et pour faire un exemple, infligea quinze jours de prison à un sergent qui lui parut particulièrement fautif. Bientôt informé, M. W..., à qui appartenait la plantation maltraitée, se rend chez le maire, où logeait le lieutenant-colonel, et demande à être admis auprès de cet officier supérieur.



« Mon colonel, dit-il, je suis le propriétaire du champ de betteraves où vos hommes ont couru et commis des dégâts.

— Vous réclamez sans doute réparation du dommage causé ?

— Oui, mon colonel.

— Dressez un état de vos pertes et déposez cet état à la mairie ; la commission appréciera et vous paiera.

— C'est beaucoup d'aria. Je préférerais, mon colonel, négocier avec vous.

— Mais cela ne me regarde pas.

— Pardon, mon colonel. Parmi les délinquants se trouve un sergent,

(1) Flourens, Éloge de Benjamin Delessert.

que dans l'intérêt de l'ordre et de la discipline, vous avez gratifié de quinze jours de prison. Or, on m'a assuré que ce gradé est un excellent sujet, qui n'a encore subi aucune punition. Hé bien ! à titre d'indemnité, et vous seul êtes compétent en l'espèce, je me borne à solliciter de votre bonté la grâce du sous-officier incriminé. »

Le lieutenant-colonel sourit, et tendant à M. W... une main cordiale, fit :

« Accordé, monsieur ; vous êtes un noble cœur; la punition est levée. »

Le *panais* croît par toute l'Europe ; c'est un légume sucré, nourrissant, ami du pot-au-feu.

Le *salsifis* blanc ou noir est entré en plein dans l'alimentation.

Citons en outre le *topinambour,* qui a la saveur des fonds d'artichauts ; les racines des orchis, avec lesquelles on fait la semoule appelée salep ; la *patate* et l'*igname,* d'où l'on extrait l'*arrow-root* (prononcez *a-rô-roût*), qui sert, de même que le tapioca, à préparer des potages pour les enfants, les vieillards et les convalescents ; enfin la morelle tubéreuse, *Solanum tuberosum,* ou la *pomme de terre,* le premier des légumes féculents à rameaux souterrains.

La pomme de terre est originaire du Pérou et du Chili. Importée au XVIe siècle en Espagne et en Italie, en 1565, elle passa en Irlande ; de là elle gagna l'Angleterre, puis l'Europe septentrionale. En 1638, elle avait pris possession de l'Allemagne. A cette époque on la chassait de la Franche-Comté et de la Bourgogne où l'avaient introduite les Espagnols, sous le prétexte qu'elle donnait la lèpre. O ignorance, ô préjugés populaires ! L'agronome Parmentier, né à Montdidier en 1737, mort en 1813, s'employa énergiquement à la réhabiliter, à en répandre chez nous la culture, et ses efforts ne furent pas vains. En 1793, nous ne comptions que 35 000 hectares affectés aux pommes de terre ; nous en comptons aujourd'hui un million produisant annuellement 400 à 500 millions d'hectolitres. Une progression identique a été constatée dans les autres parties de l'Europe et du globe : en Égypte, en Chine, aux Etats-Unis, aux Indes, en Océanie.

Les espèces les plus appréciées sont : la *violette,* la *violette marbrée,* la *rohan,* remarquable par sa grosseur, la *rouge longue* ou *vitelotte de Paris,* la *hollande rouge* ou *jaune,* la *saint-laurent* ou *pomme de terre ana-*

nas, la *decroisille,* à peau rose et à chair jaune, la *belle ochreuse,* la *chaville,* la *beaulieu,* la *marjolin.* Dans un bon sol, bien fumé, plusieurs de ces variétés rendent plus de 500 hectolitres à l'hectare.

La pomme de terre est sujette à des maladies, heureusement passagères ; on la signale actuellement du nord au sud, de l'est à l'ouest, et dans beaucoup de régions, principalement en Irlande, elle constitue la moitié de l'alimentation. A Paris, si les marchandes de pommes de terre frites disparaissaient, on considérerait ce fait comme une calamité.

Ainsi que la pomme de terre, la *tomate,* ou pomme d'amour, appartient au genre des solanées. C'est une plante potagère dont le fruit d'un rouge vif est légèrement acide. Dans l'Europe méridionale, et surtout en Italie où elle porte le nom de *pomidoro,* pomme d'or, dénomination qui, par parenthèse, ne convient guère à sa couleur, la tomate est tellement appréciée qu'on la mêle à tous les mets, et qu'on la mange crue, en salade. Cortez la vit, à côté du maïs, au Mexique, où on l'appelait, où on l'appelle encore *tomatl.* Nos maraîchers la cultivent. Pauvre en oxalate, elle convient aux arthritiques, goutteux et uratiques.

L'aubergine, autre solanée, *Solanum melongena,* au fruit violet ovoïde, est à cette heure commune dans les cinq parties du monde. On la doit à l'Asie tropicale. Elle triomphe, sur la table, au gratin et farcie ; la tomate aussi.





Afrique occidentale. — Porteuse d'eau traversant un champ de sorgho. Indigènes à table (Vérascope Richard).

LÉGUMES HERBACÉS

La laitue. — La chicorée. — La mâche. — Les épinards. — Un mot d'Henri Monnier. — L'oseille. — Une histoire de d'Ouville. — Le cardon. — L'artichaut. — L'asperge. — Le chou. — Le chou dans le langage. — La choucroute.

La laitue, la chicorée, le pissenlit, l'épinard, l'oseille, le cardon, l'artichaut, le chou, l'asperge, sont les principaux légumes herbacés.

La *laitue romaine* a toujours été commune dans le Latium, et la vieille Gaule l'a connue.

La *chicorée,* vivace en France, fournit un mets très sain. Cultivée en cave, elle donne la salade appelée *barbe-de-capucin.*

Une de ses variétés produit des racines charnues dont on fait le café-chicorée.

L'*escarole* est aussi une chicorée.

En infusion, la chicorée est tonique et apéritive; on en prenait sous

cette forme, au XVII[e] siècle. « On crut, dit Voltaire (*Siècle de Louis XIV*), que Madame avait été empoisonnée dans un verre d'eau de chicorée. »

C'est sur la chicorée qu'a été fait ce dicton : « Ce qui est amer à la bouche est doux au corps. »



La *mâche* résiste au froid ; c'est une de nos salades d'hiver et une de nos plantes indigènes.

Les *épinards* nous sont venus d'Orient par l'Espagne et les Maures : « Les épinards sont ainsi appelés, disait O. de Serres, *à cause de leur graine qui est épineuse,* bien qu'il y en ait de ronde sans piqueron ; et des deux, masle et femelle. L'espinar masle, seul, produit de la graine, demeurant stérile la femelle sans faire semence. »

Vulgairement, l'épaulette à graine d'épinards indique un grade supérieur dans l'armée. Le chef de bataillon a déjà une épaulette à graine d'épinard. Cette locution cessera d'avoir cours quand nos troupes ne porteront plus d'épaulettes.



Cuits et hachés, les épinards préparés au beurre, au jus de viande, ne déparent aucun menu. Ils contiennent beaucoup de fer et tonifient le sang.

On connaît le plaisant apopthegme d'Henri Monnier sur ce légume.

« Je n'aime pas les épinards, et je m'en réjouis, car si je les aimais, j'en mangerais, et, comme je ne peux pas les souffrir, cela me serait infiniment désagréable. »

L'*oseille* est une plante de nos prés, qui doit sa saveur aigre à un sel organique, l'oxalate de potasse.

Le sieur d'Ouville a, en son recueil de contes, un racontage amusant relatif à l'oseille ; transcrivons-le. Il est intitulé : *D'un Normand qui eut l'oreille coupée.*

« Un Normand, franc coupeur de bourses (car il en est de toutes nations), se trouvant à Paris et voulant faire un tour de son mestier, fut pris sur le fait, qui fut cause qu'ayant été arrêté prisonnier, il fut condamné à avoir une oreille coupée ; l'arrêt fut exécuté, et ainsi essoreillé, il fut contraint de s'en retourner à Rouen.

« Quelques temps après, quelqu'un de sa connoissance ayant envie d'aller à Paris vint prendre congé de lui, lui demandant s'il n'y vouloit rien mander. Quoi ! tu vas à Paris, lui dit-il ; prends garde à ce que tu fais, car en ce pays-là ils sont si friands des oreilles des Normands que tu ne feras pas peu si tu en rapportes une des tiennes comme j'ai fait ; mais quoique fort subtil que je sois, il a fallu y en laisser une ; et il lui fit voir comme il étoit essoreillé. Cela ne découragea point mon Normand, qui y avoit affaire ; il se met en chemin, quoique avec un peu de crainte. Comme il arriva au faubourg Saint-Honoré, toujours avec cette appréhension, il vit une herbière qui crioit : A ma belle ozeille ! qui est de l'ozeille que les menus gens prononcent ainsi, et en Normandie on l'appelle de la surelle. Ce pauvre homme, pensant que ce fut un échec et mat qu'on fit sur son oreille, s'en retourna sur ses pas et s'en revint à Rouen, assurant son amy qu'il lui était redevable d'une oreille pour le moins, et que s'il fût passé outre comme il eût fait sans son avis, il couroit risque de n'en pas perdre seulement une, mais même toutes les deux. »



Le *cardon* et l'*artichaut* sont originaires du midi de l'Europe ; ils appartiennent à la même famille, celle des composées.

Ainsi qu'on l'a fait observer, l'artichaut, tel qu'il est servi sur nos tables, n'est autre chose que la réunion des fleurs du végétal enveloppées d'écailles et d'un réceptacle. Ce sont ces écailles et ce réceptacle que l'on mange, en rejetant les fleurs placées au centre. L'artichaut est riche en matières azotées albumineuses.

L'*asperge* vient bien dans l'Europe méridionale et dans l'Europe centrale, et nos maraîchers sont parvenus à lui donner des proportions énormes.

Elle est très vantée, malgré la fétidité que prend l'urine des personnes qui en ont mangé, fétidité que la science n'a pas encore expliquée.

Le *chou* appartient au genre auquel on doit la rave et le navet ; on en compte plusieurs espèces : chou cavalier, — chou de Bruxelles, — chou frisé, — chou pommé, — chou-rave, — chou-fleur. L'Europe est sa patrie ; aussi le trouve-t-on partout mêlé à la vie privée des populations européennes.

En France, le chou, non content d'entrer à la cuisine sous cent formes différentes, a effrontément envahi le langage : « Bête comme un chou, — aller à travers choux, — aller planter ses choux, — s'entendre à une chose comme à ramer des choux, — faire ses choux gras de quelque chose, — cela ne vaut pas un trognon de chou », sont des expressions familières.

« Mon chou, — mon petit chou, — mon chou-chou », passent pour des tendresses veloutées. — « Ménager la chèvre et le chou, — faire chou-blanc, ce n'est pas tout que des choux, il faut encore de la graisse, — chou pour chou, cet homme vaut bien l'autre, — faire valoir ses choux », et autres phrases ou proverbes analogues se rencontrent dans le langage courant.

En Allemagne, le chou se mange communément haché et fermenté dans la saumure, c'est-à-dire à l'état de *choucroute*.

Le chou est considéré, et il est peu de légumes dont la consommation soit aussi générale.





Tunisie. — Marchand d'eau.



Algérie. — Marché à la criée (Vérascope Richard).

LÉGUMES AROMATIQUES

L'oignon. — Les pyramides. — L'oignon momifié. — Proverbes et dictons. — L'ail. — Imprécation d'Horace. — Les mangeurs d'ail. — Un remède contre la rage. — Le poireau. — Le persil. — La ciguë. — L'angélique. — Le cresson. — La moutarde. — Les champignons. — La truffe.

L'oignon, l'ail, le poireau, le persil, le cerfeuil, le céleri, le cresson, voilà les plus usuels des légumes aromatiques.

Ces plantes, ainsi que tant d'autres, viennent dans nos potagers et nos champs.

L'*oignon*, l'*ail*, le *poireau*, sont trois enfants de la famille des Liliacées, dont l'origine est orientale.

C'est avec l'ail, l'oignon, le persil, que les monarques égyptiens payaient, en partie, les ouvriers qui travaillaient à la construction des pyramides.

Décrivant la pyramide de Chéops, en son livre II, § 125, Hérodote

précise ainsi ce fait : « On a marqué en caractères égyptiens, sur la pyramide, pour combien les ouvriers *ont consommé d'aulx, d'oignons et de persil.* Autant que je puis m'en souvenir, l'inscription, que l'interprète m'a expliquée, signifie que la somme s'élève à seize cents talents d'argent (1). Si ces choses ont autant coûté, que n'a-t-on pas dépensé en outils de fer, en vivres et en vêtements durant le temps employé à bâtir ! »

On assure que l'oignon conserve très longtemps, sinon plus longtemps que les céréales et les légumineuses, la faculté germinative.



Tunisie. — Chameau chargé de piments rouges (Vérascope Richard).

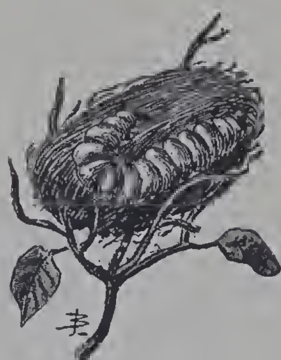
« Plusieurs savants, dit M. Pouchet, prétendent que des grains de blé d'une ancienneté qui remontait à l'époque des Pharaons, ont germé et ont donné une récolte après avoir été confiés à la terre ! On les avait trouvés dans des sépultures égyptiennes, à côté des momies. Aussi, selon toutes probabilités, avaient-ils été récoltés sur les bords du Nil il y a trois ou quatre mille ans. L'*oignon* de la scille maritime, d'après quelques botanistes anglais, offre une longévité non moins extraordinaire. Objet d'un culte particulier dans l'ancienne Egypte, où on lui éleva même des temples, ce végétal sacré était quelquefois emmailloté sous des bandelettes et déposé religieusement dans les sarcophages. Le génie audacieux des naturalistes a voulu fouiller dans ces véritables momies végétales, pour voir si elles ne recélaient pas

(1) Il y avait, chez les Grecs, deux sortes de talents d'argent : celui de 19 440 grammes, qui valait 4 140 francs, et celui de 27 000 grammes, qui valait 5 750 francs. Si c'est ce dernier qu'Hérodote désigne, il s'agit d'une somme de 9 200 000 francs.

encore quelque étincelle de vie, malgré tant et tant de siècles de sommeil. Et l'on assure que ces cadavres de racines, soustraits à leur double emprisonnement, et placés dans un sol propice, se sont rapidement ranimés en se parant de fleurs et de fruits !... »

On n'en saurait raconter autant des momies humaines. L'oignon serait supérieur à l'homme ! humiliation !

Ainsi que le chou, l'oignon a donné lieu à quantité de dictons, de proverbes, de locutions : « Je vous arrangerai cela aux petits oignons. — Pleurer sans oignon. — Il y a de l'oignon (il y a quelque anguille sous roche). — En rang d'oignons. — Si tu te trouves sans chapon, sois content de pain et d'oignon. Regretter les oignons d'Egypte » (regretter son ancien état) (1).



L'*ail*, qui doit son odeur, son âcreté brûlante, à l'huile volatile qui existe dans ses gousses, a eu et a encore ses détracteurs.

« Si jamais, vocifère Horace (Epodes III, *le Mangeur d'ail*), si jamais d'une main parricide, un monstre étrangla son vieux père, je le condamne à la ciguë, et que dis-je ? à manger de l'ail comme un moissonneur.

« Moissonneurs ! entrailles de fer qui digérez ces herbes de Canidie assaisonnées au sang de vipère !

« Quel poison me brûle !

« Ah ! elle avait frotté d'ail le beau Jason, qui va sans doute soumettre au joug ces taureaux indomptés, la magicienne éprise du chef des Argonautes ; elle avait frotté d'ail les présents funestes qu'elle offre à sa rivale, avant de s'enfuir sur les ailes du dragon ! Jamais l'Apulie, exposée aux feux de la canicule, n'a respiré de plus mortelles vapeurs. Sous la robe ardente de Déjanire, Hercule, au bout de ses travaux, a brûlé d'un feu moins cruel... »

Pour être juste, il convient d'admettre que l'haleine de l'amateur de l'ail laisse à désirer, et qu'un de nos salons exigus de Paris, où seraient

(1) « Les Hébreux, traversant le désert, regrettaient beaucoup les oignons d'Égypte. » *Nombres*, X, 5. — L'oignon aimant les terrains alluvionnaires, celui de la Basse-Égypte, que les Juifs avaient l'habitude de manger à toutes sauces, devait, en effet, être digne de regrets.

réunies une demi-douzaine de personnes ayant mangé de l'ailloli à dîner, aurait une atmosphère médiocrement suave.

La classe ouvrière aime l'ail.

On affirme que l'ail guérit de la rage, et qu'un médecin portugais, établi à Porto, a expérimenté avec tant de bonheur ce remède simple, que sur neuf individus mordus, en 1882, par des chiens enragés, aucun de ceux qui furent traités par l'ail ne présenta de symptômes rabiques, tandis que les autres, qu'on cautérisa au fer rouge, moururent.

Voici la recette de cet esculape ; nous la recommandons, sans savoir au juste ce qu'elle vaut, parce que nous la croyons inoffensive :

La morsure doit d'abord être lavée à l'eau froide, puis frottée avec de l'ail pilé, qu'on laisse sur la plaie pendant un certain temps; ensuite, le malade prend, chaque jour, durant une semaine, soixante grammes de cette infusion : eau pure, 720 grammes, ail, une tête, qu'on a fait bouillir jusqu'à réduction à 500 grammes.



En plus, le malade mange tous les matins deux gousses d'ail avec du pain ; et s'il est pris d'un accès de rage, on lui donne à mâcher des têtes d'ail, ce qui le calme et l'assoupit.

La *ciboule*, l'*échalotte*, sont des plantes du genre oignon et du genre ail.

Le *poireau* se conduit bien dans la soupe et dans le jus de viande. Les Romains le mangeaient, les trois quarts du temps, comme nous mangeons les salsifis.

Le *persil* et le *cerfeuil*, tous les deux ombellifères et communs en Europe, s'emploient pour l'assaisonnement des mets.

Le persil est parfois confondu avec la ciguë, qui est un poison. Il est un moyen d'éviter une méprise dangereuse : la ciguë exhale une odeur herbacée fétide ; le persil a un parfum agréable ; en froissant entre les doigts, successivement, ciguë et persil, on sait incontinent quelle est la bonne plante.

L'*ache odorante* ou *céleri* et l'*angélique*, encore des ombellifères que nos régions possèdent en propre, ne sont pas les moins estimés des légumes aromatiques. Le céleri vaut la chicorée, cuit avec du jus de viande ou en salade ; l'angélique confite ne le cède à aucune autre sucrerie.

Le *cresson* est un condiment et une salade, à volonté, souverain pour la *santé du corps,* crient les marchands de quatre-saisons.

Le département de Seine-et-Oise est riche en *cressonnières,* car notre capitale consomme beaucoup de cresson. Cette plante de ruisseaux, de marais, est salutaire. On peut en dire autant du cresson *alénois,* ou des jardins, ou d'Orléans, car alénois est une corruption d'*Orlénois :* Vey-ci bon cresson orlénois ! (G., de la Villeneuve, *Cris de Paris.*)

Le cresson est diurétique, rafraîchissant, antiscorbutique. Il renferme de l'iode.

La *moutarde,* ou sénevé, croît spontanément dans nos campagnes. Sa graine, dont on fait les sinapismes et la moutarde, contient, comme l'ail, une huile volatile d'où lui vient sa vertu excitante. Elle a également les honneurs du langage ; voyez plutôt :

— De trois choses, Dieu me garde : Du bœuf salé sans moutarde, d'un valet qui se regarde, d'une femme qui se farde. — La moutarde lui monte au nez (Il s'impatiente, s'irrite). — C'est de la moutarde après dîner (Cela arrive trop tard). — Il est fin comme moutarde (Il est rusé). — Il se croit le premier moutardier du pape (Il affecte de l'importance). — Sucrer la moutarde (adoucir une réprimande). — S'amuser à la moutarde (à des bagatelles). — Le reste en moutarde (se dit d'un employé qui ne peut justifier de l'emploi complet des sommes qu'il a reçues en dépôt).

La moutarde est un composé de graines de sénevé broyées et délayées dans du vinaigre, où il entre de la ciboule, du céleri, de l'ail, du sel, de l'huile d'olive, des quatre épices, de l'estragon. Dijon a la réputation de fabriquer une moutarde de qualité extra.

Les champignons rentrent naturellement dans la catégorie des légumes de ce chapitre. Les espèces comestibles de ces végétaux, variées à l'infini, ressemblant parfois aux espèces vénéneuses, on agira prudemment en recherchant, de préférence, les champignons de *couche,* c'est-à-dire qui ont poussé en des caves ou des carrières, sur des couches de fumier de cheval, parce que ceux-là sont toujours sains.

Les croûtes aux champignons, les champignons aux fines herbes et les champignons sautés au champagne, sont des mets dont on se lèche les doigts dans les bonnes maisons.

Règle générale, il faut rejeter les champignons cueillis en des endroits creux et humides, ceux que les insectes ont mordus, ceux dont le chapeau est visqueux et couvert de verrues blanchâtres, ceux dont l'odeur est nauséabonde et la chair mollasse avec une tendance à noircir quand on la déchire, et mieux encore, c'est plus sage, ceux dont on ne connaît pas suffisamment les caractères botaniques.

L'usage des champignons est universel et vieux comme l'homme. Peuples sauvages et peuples civilisés ont sans cesse recherché ces parasites de la nature, en dépit des innombrables empoisonnements causés par ceux-ci.

La *truffe* est aussi un champignon, mais d'un genre spécial et d'une saveur qui en fait le diamant de la cuisine, pour nous servir de l'expression de Brillat-Savarin.

La truffe vit souterrainement, à 10 ou 15 centimètres de profondeur, et, de même que les autres champignons, se développe par des *spores,* corpuscules reproducteurs des cryptogames ; elle préfère les terrains calcaires et argileux, et particulièrement ceux où poussent les charmes, les chênes, les châtaigniers.

Peu d'indices trahissant, à la surface du sol, sa présence, c'est par l'odeur qu'elle exhale qu'on parvient à la découvrir.

On se sert pour cela de porcs et de chiens dressés, chiens de berger ou barbets.

Le chien a l'odorat fin et se trompe peu ; seulement il se contente, le plus souvent, de flairer la truffe, qu'il n'aime point, et de passer, ce qui n'est pas une indication complète pour l'individu dont il est accompagné ; au contraire, le porc déterre toujours la truffe, dans l'espoir de la croquer, car il en raffole. Afin de l'empêcher de se truffer au dépens de ses patrons, on musèle ce glouton truffivore.

On a créé, dans plusieurs départements, des truffières artificielles ; ces essais n'ont pas eu de résultats encourageants.

La truffe est excitante, échauffante, lourde, et il faut se garder d'en abuser. En petite quantité, elle aromatise la viande. Les plus parfumées sont celles du Périgord et de la vallée du Rhône.

On trouve chaque année, en France, pour dix-huit à vingt millions de francs de truffes.



Sénégal, Saint-Louis. — Marchands de kola et de galettes. (Vérascope Richard.)

LES CUCURBITACÉES

Infortune des cucurbitacées. — Le cornichon. — Le potiron. — Le melon. — La voix populaire.

Le cornichon, le concombre, le melon, le potiron, caractérisent cette classe dont les principaux individus, nous ne savons pourquoi, ont été choisis pour représenter la stupidité.

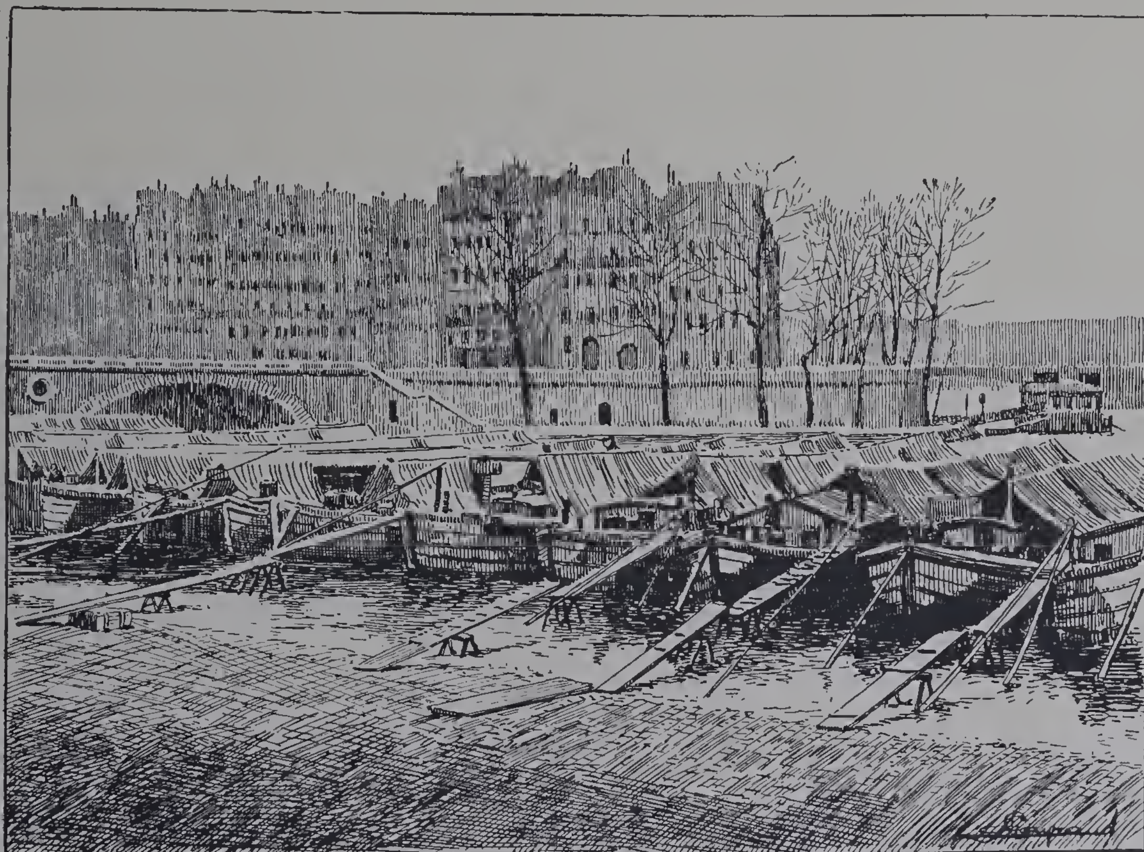
Un *cornichon* est, communément, un homme niais qui se laisse attraper : dans le même langage, *potiron* n'a pas une acception plus avantageuse : quant à *melon*, il a une signification autant écrasante que cornichon ou citrouille.

Dire à quelqu'un : Quel cornichon ! quelle citrouille ! quel melon ! c'est le sacrer trois fois crétin, par gradation.

Quoi de plus exquis pourtant, l'été, qu'un bon cantaloup bien mûr, bien juteux, bien sucré !

N'importe, la voix publique a prononcé : il faut subir son arrêt.

Encore, si cette voix ne frappait injustement que les produits agricoles ! Mais elle frappe les hommes tout aussi sottement, et plus cruellement.



Le Mail. — Marché aux pommes, de Paris, en 1840.

Le melon est Indien. Du pied de l'Himalaya au cap Comorin, en face de l'île de Ceylan, il pousse naturellement. Sa culture, d'une ancienneté qui ne le cède en rien à celle des autres légumes asiatiques, s'est propagée en Europe. L'odeur suave, la chair fine, fondante et sucrée de ce végétal, ont dû séduire, de bonne heure, les gourmets. Le melon a été adopté par les maraîchers parisiens, qui le font venir sous cloche et savent lui donner une forme classique et un goût délicieux.

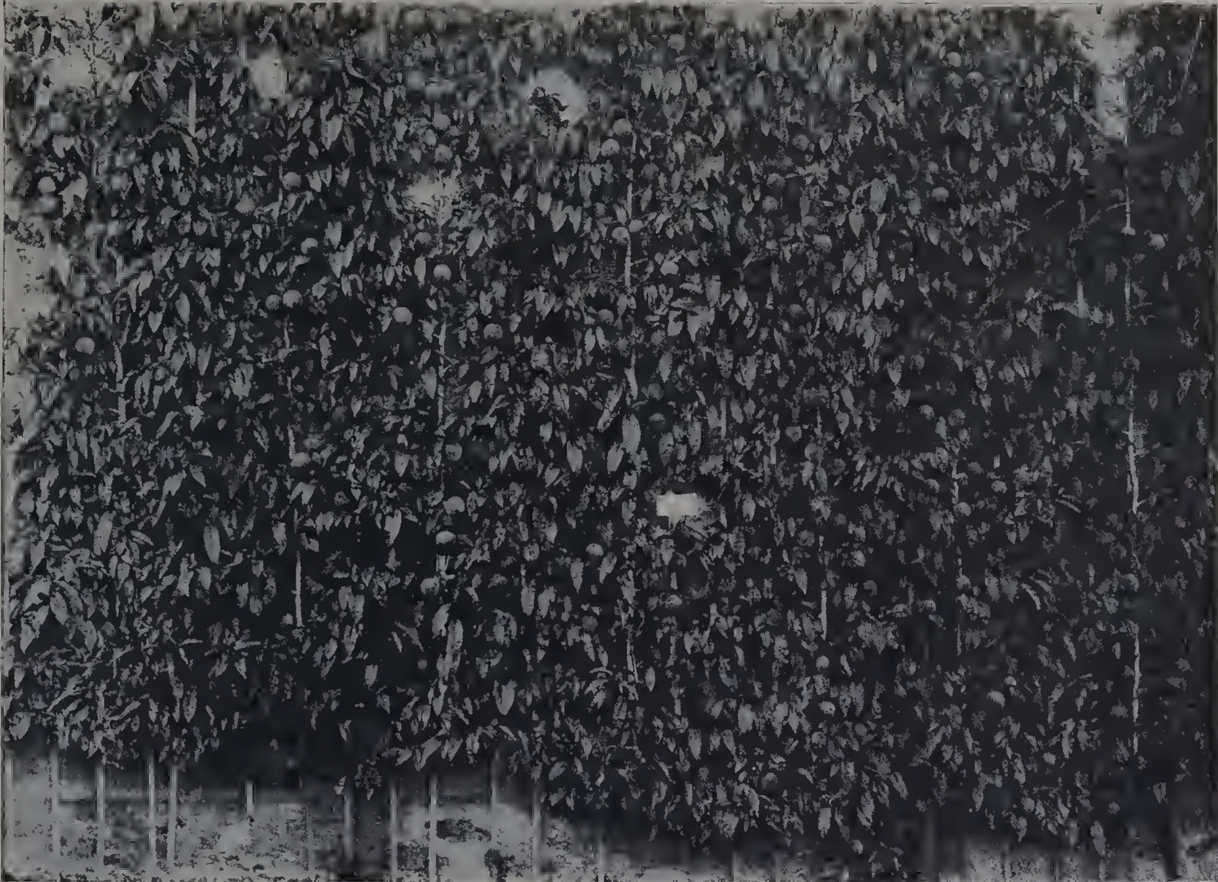
Quant aux citrouilles, à qui nous devons la *pastèque* ou melon d'eau et

la *coloquinte* purgative et vomitive ; quant aux courges, auxquelles le *potiron* appartient, elles ont toujours prospéré dans les zones torrides et tempérées.

Il advient que le potiron atteint des proportions énormes ; chaque année, aux halles centrales de Paris, on promène pompeusement, sur un brancard, après l'avoir sacré roi, celui qui, au moment où ses semblables abondent au marché, a été reconnu sans rival pour le tour de taille.

La soupe au potiron et au lait est une des succulences de la cuisine de ménage.





Vue d'un mur de pêchers à Montreuil.

LES FRUITS

Rôle des fruits dans l'alimentation. — Tantale. — La pomme. — La poire. — La figue. — L'ananas. Le coing. — La pêche. — L'abricot. — L'amande. — La cerise. — La fraise, la framboise, la mûre, la noisette, la nèfle. — Le raisin. — La groseille. — L'orange. — Le citron. — La noix. — La châtaigne. — La banane. — Le coco. — La datte. — L'olive. — La grenade. — Les fruits secs. — L'arbre à pain. — Encore la noix. — Les marchands de marrons. — Les marrons du feu. — Le dattier. — Le sagoutier. — Le cocotier. — Les palmivores. — Les crieries de Paris.

Presque tous les fruits que nous mangeons sont originaires d'Asie, de cette terre si riche d'où nous est venue la lumière qui nous a réchauffés et où notre civilisation, à son tour, a porté ses bienfaits.

Les fruits ont joué un rôle capital dans l'alimentation ; on peut même avancer qu'ils ont eu l'honneur d'être les premiers produits que l'homme affamé a dévorés. Avant de manger les plantes herbacées, les légumes,

avant de s'attaquer aux bêtes qui devaient lui disputer leur vie au point de rendre dangereuse sa lutte avec elles, l'homme dut croquer les fruits dont la forme, la couleur, la saveur, les principes sucrés excitèrent son goût et trompèrent son appétit.

Encore aujourd'hui, les sauvages vivent de fruits, quand ils n'ont pas autre chose à se mettre sous la dent.

Les anciens, en représentant Tantale en proie au double supplice de la soif et de la faim, devant une eau limpide qui se retire lorsqu'il veut boire, au-dessous d'arbres fruitiers dont les branches se relèvent lorsqu'il veut les dépouiller, avaient poétiquement caractérisé l'importance de l'eau et des fruits.

Grâce au progrès humain, les fruits sont passés au rang secondaire qui leur convient, au rang de dessert.

Composer la liste de tous ceux qu'on mange nous entraînerait trop loin et ne serait pas d'un vif intérêt ; nous bornerons nos citations au dessus du panier. Nommons spécialement :

La pomme, qui, dans nos départements de l'Ouest, tient lieu du raisin et fournit le cidre.

La pomme est le plus célèbre des fruits. L'humanité biblique la trouve au principe avec Ève ; l'humanité payenne la rencontre, de bonne heure, avec Pâris, fils de Priam et d'Hécube, qui devait provoquer la guerre de Troie.

Choisi comme arbitre entre Minerve, Junon et Vénus qui se disputaient le sceptre de la beauté, Pâris adjugea la pomme à Vénus, et cette pomme fut celle de la discorde.

Exquise crue, au couteau, en marmelade, saupoudée de cannelle ou transformée en sucre candi (la ville de Rouen s'est emparée de l'industrie gourmande du sucre de pomme) très populaire, de toute antiquité la pomme est en vedette parmi les jolis produits qui tombent de la corne d'abondance de Pomone, et la langue la traite en favorite.

— Donner la pomme à une personne, c'est proclamer que cette personne l'emporte en qualités plastiques ou en talents, en vertus, sur les autres personnes d'une même société. — Mériter la pomme, c'est être supérieur à ses concurrents. — Un visage de pomme cuite est un petit visage

ridé. — Les mauvais cabotins reçoivent du public des pommes cuites. — On ne renverse pas une puissance forte avec des pommes cuites. — On l'apaisera comme un enfant, avec une pomme. S'entend de ceux dont la colère est facilement domptée.

Le plus précieux des légumes a reçu le nom de pomme (la pomme de terre); cette appellation n'est-elle pas un hommage rendu au fruit du pommier ?

La pomme, dont quelques espèces ont été scientifiquement perfectionnées par l'horticulture, fournit des sujets de grand prix et de grand luxe.



Pommiers.

Depuis plusieurs années, au moyen de procédés photographiques, on imprime même sur des pommes destinées à garnir les corbeilles, les coupes des tables de gala, des figures de diverses sortes. Cela amuse les yeux, mais transforme en décor ce qui est un agrément de la bouche, car ces pommes illustrées, on les regarde curieusement, on ne les croque point.

Le respect qu'elle impose est le pire défaut de l'invention.

Les fruits sont servis pour être mangés, non pour jouer un rôle de fastueux *Noli me tangere*.

Après la pomme, vive la poire, avec laquelle on a le poiré, et qui vit côte à côte, en intimité, avec la pomme.

Poire et pomme croissent naturellement en Europe.

A la suite de la poire, plaçons la figue, importée en France par les Phéniciens, six siècles avant J.-C., lors de la fondation de Marseille.

L'ananas, un Indien savoureux.

Le coing, un Crétois, au parfum pénétrant.

La prune, une Asiatique devenue européenne. On voit ses contours veloutés, jaunes, verts ou violets, dans nos vergers.

La pêche, une Persane (*persicum* en latin, *persica* en italien) belle de forme et de couleur, fondant dans la bouche quand elle est mûre, et qui s'est si bien acclimatée en France que le pays où elle croît le mieux est Montreuil-sous-Bois, près de Paris, à deux kilomètres de Vincennes. On la cultive là en espaliers, avec une habileté qui est presque un art. Montreuil-sous-Bois produit, bon an, mal an, quinze millions de pêches dont les plus belles sont vendues jusqu'à un franc la pièce. Il est vrai qu'on n'en récolte nulle part de pareilles.

L'abricot, un Arménien délicat et blond, qui, en la vallée du Nil, joue un rôle considérable dans l'alimentation. L'amande du noyau de l'abricot et celle du noyau de la pêche contiennent, par cent grammes, jusqu'à 64 milligrammes d'acide cyanhydrique ou prussique.

L'amande, une Africaine, depuis longtemps naturalisée Européenne.

La cerise, apportée à Rome par Lucullus après la campagne que fit ce général contre Mithridate, roi de Pont, et qui n'est pas moins bonne à Montmorency qu'en Asie Mineure.

Il est curieux de noter que la cerise a conservé, sur les bords du Tibre, le nom qu'elle y reçut, lorsqu'elle y parut, 68 ans avant J.-C. Comme elle venait de Cerasonte, on l'appela *cerasa*, et de nos jours encore, tandis que la plupart des Italiens l'appellent *ciriegia*, les Romains persistent à lui donner son premier nom. A notre avis, les Romains ont raison. Poursuivons :

La fraise, la framboise, la mûre, la noisette, la nèfle, ces coureurs de bois si recherchés par l'enfance, par la jeunesse en vacances.

Louis XV raffolait des fraises, et ce goût prononcé du monarque qui inconsciemment, insoucieusement prépara la Révolution française, donna de l'essor à la culture des fraisiers lesquels, depuis le XVI[e] siècle non plus tôt, étaient soignés dans les jardins. Maintenant, autour de Paris,

la culture de la fraise est une des plus belles et des plus fructueuses cultures qui soient. Louis XV, dont le règne vit le triomphe de la chère fine, délicate, des maîtres queux que l'Europe nous envia, de nos jours recevrait la croix du mérite agricole pour son penchant frugivore.

M. Gabriel Viaud, vétérinaire, qui s'emploie ardemment à démontrer le rôle considérable de l'arbre dans la société moderne, et l'influence sociale



Le Mail. — Marché aux pommes actuel, à Paris.

des grands et des petits jardins, jardins d'ouvriers, d'employés, de bourgeois, nous fournit des chiffres intéressants. Les fraiseries bien comprises rapportent, bon an mal an, un bénéfice de 1 200 à 1 500 francs par hectare. Ça vaut la peine. Le framboisier produit, par hectare, 4000 kilogrammes de fruit, avec un bénéfice net de 1 300 à 1 500 francs, et l'on calcule qu'un hectare de touffes de groseillers, plantées à $0^{m},50$, gratifie son propriétaire d'un bénéfice qui va jusqu'à 2 000 francs. On tire du cassis 1 000 à 1 200 francs à l'hectare. N'est-ce pas le cas de répéter le mot de Voltaire : « Il faut cultiver son jardin ? »

Cultivez-le donc, habitants de France ; il est l'apprentissage de la propriété ; il éveille le désir de l'épargne et de l'esprit de solidarité ; il augmente le bien-être en moralisant.

Cent arbres fruitiers à l'hectare mettront, chaque année, dans votre sacoche, un millier de francs. Reboisez ainsi les terrains dénudés qui sont autour de vous, et vous ferez œuvre profitable à vous et au pays. La terre ne marchande pas ses dons à qui l'étudie, la soigne, la fait travailler selon



Une présentation de fruits illustrés à la dernière exposition de chrysanthèmes de Paris.

ses aptitudes, servez-lui ce qu'elle réclame, ce dont elle a besoin, et elle vous récompensera généreusement.

Continuons notre énumération.

Le raisin, ce phénix des fruits par son jus.

La groseille, une Gauloise distinguée, pour laquelle on a des égards en Lorraine, à Bar-le-Duc, où l'on a créé avec elle une aimable industrie, celle des confitures de Bar.

L'orange, une Chinoise, qui a fait son tour du monde.

Le citron, si commun sur le littoral méditerranéen, dont l'acidité est

rachetée par des qualités toniques, fébrifuges, rafraîchissantes, désinfectantes qui en font presque une panacée.

La noix, que l'Asie et l'Europe se disputent.

La châtaigne et son frère le marron.

La banane, succulente et mielleuse, le fruit démocratique dans l'hémisphère austral.

La banane, qui abonde entre les tropiques, tout autour du globe, est



M. Loubet. L'Angelus de Millet. Le roi des Belges.

Figures imprimées sur des pommes.

très riche en matières alimentaires, si riche qu'elle constitue presque exclusivement la nourriture de nombreuses populations, et que, tandis qu'un arpent planté de froment suffirait tout juste à sustenter deux personnes, ce même espace de terrain, planté de bananiers, nourrirait cinquante individus.

Pour l'utilité, le bananier se rapproche du dattier et du cocotier. Ce grand végétal herbacé donne des fruits qui contiennent tant de sucre, qu'il pourrait être exploité industriellement avec autant de profit que l'est, en Europe, la betterave sucrière.

Une espèce de banane, celle du bananier du Paradis, est plutôt un

légume savoureux qu'un fruit, car on la mange surtout cuite sous la cendre, ou frite dans la graisse et coupée en tranches, ou sautée au beurre; ainsi accommodée, elle rivalise avec la pomme de terre.

La banane est saine, nutritive et se digère facilement : mangez-en sans hésitation, vous vous en trouverez bien. Quand on possèdera le moyen de la transporter écononiquement et sans dommage, elle sera indubitablement commune dans nos marchés.



Figures diverses se silhouettant sur des pommes.

Le coco, cet enfant de la zone torride, de la mer, de la terre et de l'air.

La datte, cette merveille arabo-africaine, qui, à elle seule, vaut un Pérou.

L'olive, encore une Asiatique, si délectable comme hors-d'œuvre et si haut placée à cause de son huile.

Le grenadier, qu'on a cru Carthaginois, mais qui, probablement, vient du Levant. Arbre caractéristique de la région méditerranéenne, son fruit,

la grenade, est rafraîchissant, et on peut, sans crainte, servir ce fruit aux malades. En France, le grenadier n'est guère cultivé qu'en caisse, comme arbuste d'orangerie.

Les fruits ne se bornent pas à être excellents à l'état frais, à la condition qu'on n'en abuse point ; ils constituent, de plus, à l'état sec, un manger recommandé.

Pommes et poires tapées; raisins, marrons secs; figues, prunes (pruneaux), amandes, noix, noisettes sèches; abricots, coings, groseilles, etc., en confitures ou confits, ne laissent pas indifférent.

Quant à l'utilité des fruits pour les boissons, elle est tellement éclatante qu'il suffit de citer le raisin et la pomme pour la prouver.

Il est des fruits farineux, sucrés ou gras qui, à eux seuls, nourriraient des populations entières. Tels sont : le fruit de l'arbre à pain, la noix, la châtaigne, la datte, le coco.

L'arbre à pain, qu'on voit dans quelques îles de l'Océanie, surtout à Otahiti, porte un fruit du poids de deux à trois kilogrammes qui, coupé par tranches, et cuit sur le gril ou dans le four, est un comestible féculent analogue au pain. Un chanteau rôti de ce végétal, enduit de beurre frais, fait une tartine capable d'amener l'eau à la bouche des amateurs.

L'arbre à pain, c'est la nature boulangère.

La noix, qui contient une huile classée immédiatement après l'huile d'olive, a conquis une situation dont on ne la dépossèdera pas. Que d'enfants d'ouvriers déjeunent, l'hiver, d'un morceau de pain et de quelques noix ?

Qui a des noix, il en casse ;
Qui n'en a, il s'en passe.

Et il faut croire, d'après ce proverbe, que celui qui n'en a pas et qui, par conséquent, s'en passe, n'est pas content.

Mets de paysan, ainsi que le qualifiaient autrefois les citadins dédaigneux, le marron a pris rang dans la cuisine bourgeoise et dans les desserts de choix où il rivalise avec les fruits confits, ce qui ne l'empêche pas de continuer à être le préféré du montagnard.

Les Parisiens ont pour lui une prédilection marquée, et seraient privés

si, la saison froide venue, ils ne le voyaient reparaître avec ses petits marchands frustes, hirondelles humaines qui reviennent, à la même époque, rallumer leurs fourneaux et rouvrir leur modeste commerce à la porte des marchands de vin.

Tirer les marrons du feu, c'est-à-dire, servir d'instrument à quelqu'un, sans profit pour soi, est une vieille locution. La Fontaine a écrit, sur ce proverbe, une de ses meilleures fables.

Bertrand dit à Raton : Frère, il faut aujourd'hui
Que tu fasses un coup de maître,
Tire-moi ces marrons. Si Dieu m'avait fait naître
Propre à tirer marrons du feu,
Certes, marrons verraient beau jeu.
Aussitôt fait que dit : Raton, avec sa patte,
D'une manière délicate,
Écarte un peu la cendre et retire les doigts,
Puis les reporte à plusieurs fois ;
Tire un marron, puis deux, et puis trois en escroque :
Et cependant Bertrand les croque.
Une servante vient : adieu mes gens. Raton
N'était pas content, ce dit-on.

Pas plus probablement que l'infortuné mentionné ci-dessus qui, n'ayant pas de noix, s'en passe.

La datte est qualifiée, en Asie et en Afrique, de don divin.

Dieu, dit l'Arabe, créa le palmier en même temps que l'homme, pour que cet arbre servît à l'entretien de la vie humaine.

Le dattier, *prince du règne végétal* et type de la famille des palmiers, qui, selon l'expression orientale, a le pied dans l'eau et la tête dans le feu du ciel, est un bel arbre au stipe droit, de trente mètres de hauteur parfois, et couronné d'une élégante touffe de feuilles de l'aisselle desquelles naissent des spathes d'où pendent des régimes de fruits.

Creusez des puits dans le désert et plantez des palmiers qu'arrosera l'eau de ces puits, et l'oasis se formera, car le palmier appelle à lui les végétaux.

La datte est d'autant plus précieuse qu'elle se conserve facilement (il suffit pour cela de l'exposer au soleil après la cueillette); l'Arabe en fait

souvent, par force ou par inclination, son unique nourriture, et sans elle, bien des Africains septentrionaux seraient perpétuellement dans la détresse.

Le dattier n'enrichit pas uniquement celui qui le soigne d'un fruit rafraîchissant et nutritif ; il lui procure en outre une boisson fortifiante, des fibres et des feuilles pour tresser ses ustensiles de ménage et confectionner ses vêtements, et, après épuisement, du bois pour la charpente de sa maison.

En cela, il ressemble au sagoutier et au cocotier, autres palmiers.

Le sagoutier des Moluques contient dans son stipe une fécule, le *sagou*, qui vaut le fruit de l'arbre à pain ; le cocotier, dont le chapiteau aux feuilles pennées se dresse, comme celui du dattier, dans le feu du ciel, à trente mètres du sol, n'a pas que sa noix ; tout en lui est utile et bon. Écoutez ce qu'en dit M. Bonifas-Guizot, *Botanique de la Jeunesse*, dans ce récit où sont détaillés les divers avantages que l'Indien d'Amérique en retire :



Algérie. — Moulin à huile.

« Un voyageur parcourait ces pays situés sous un ciel brûlant, où la fraîcheur et l'ombre sont si rares, et où l'on ne trouve qu'à des distances considérables quelque habitation où l'on puisse goûter un repos que la fatigue de la route rend si nécessaire.

« Accablé et haletant, ce pauvre voyageur aperçut une cabane entourée de quelques arbres au tronc droit, élevé et surmonté d'un gros bouquet de feuilles très grandes, dont les unes relevées et les autres pendantes avaient un aspect élégant et agréable.

« Rien d'ailleurs, autour de cette cabane, n'annonçait un terrain cultivé.

« A cette vue, qui ranime ses espérances, le voyageur rassemble ses forces épuisées, et bientôt il est reçu sous ce toit hospitalier.

« Son hôte lui offre : d'abord une boisson aigrelette qui le désaltère et le rafraîchit. Lorsque l'étranger eut pris quelque repos, l'Indien l'invita à partager son repas : il servit divers mets contenus dans une vaisselle brune, luisante et polie ; il servit aussi du vin d'une saveur extrêmement agréable. Vers la fin du repas, il offrit à son hôte des confitures succulentes, et lui fit goûter d'une fort bonne eau-de-vie.

« Le voyageur étonné demanda à l'Indien qui, dans ce pays désert, lui fournissait toutes ces choses. — Mes cocotiers, lui répondit-il. L'eau que je vous ai offerte à votre arrivée est tirée du fruit avant qu'il soit mûr, et il y a quelquefois des noix qui en contiennent trois ou quatre livres. Cette amande d'un si bon goût est le fruit dans sa maturité ; ce lait, que vous trouvez si agréable, est tiré de cette amande ; ce chou si délicat est le sommet d'un cocotier ; mais on ne se donne pas souvent ce régal, parce que le cocotier dont on a ainsi coupé le chou meurt bientôt après. Ce vin dont vous êtes si content est aussi fourni par le cocotier ; on fait pour cela des incisions aux jeunes tiges (aux spathes) des fleurs ; il en découle une liqueur blanche, qu'on recueille dans des vases, et qui est connue sous le nom de vin de palmier. Exposée au soleil, elle s'aigrit et donne du vinaigre. Par la distillation, on en obtient cette bonne eau-de-vie que vous avez goûtée. Ce même suc m'a encore fourni le sucre pour ces confitures que j'ai faites avec l'amande. Enfin toute cette vaisselle et ces ustensiles qui nous servent à table ont été faits avec la coque des noix de coco.

« Ce n'est pas tout : mon habitation elle-même, je la dois tout entière à ces arbres précieux ; leur bois a servi à construire ma cabane, leurs feuilles sèches et tressées en forment le toit ; arrangées en parasol, elles me garantissent du soleil dans mes promenades ; ces vêtements qui me couvrent sont tissés avec les filaments de ces feuilles ; ces nattes qui me servent à tant d'usages différents en proviennent aussi. Les tamis que voilà, je les trouve tout faits dans la partie du cocotier d'où sort le feuillage ; avec ces mêmes feuilles tressées, on fait encore des voiles de navires ; l'espèce de bourre qui enveloppe la noix est bien préférable à l'étoupe pour calfeutrer les vaisseaux ; elle pourrit moins vite et se renfle en s'imbibant d'eau. On

en fait aussi de la ficelle, des câbles, et toutes sortes de cordages. Enfin, je dois vous dire que l'huile délicate qui a assaisonné plusieurs de nos mets, et qui brûle dans ma lampe, s'obtient par expression de l'amande fraîche.



Cocotiers aux Antilles.

« L'étranger écoutait avec étonnement et admiration comment ce pauvre Indien, n'ayant que des cocotiers, avait néanmoins par eux absolument tout ce qui lui était nécessaire. Lorsque le voyageur se disposait à partir, son hôte lui dit : — Je vais écrire à un ami que j'ai à la ville ; vous vous

chargerez, je vous prie, de mon message. — Oui ; et sera-ee encorc le cocotier qui vous fournira ce qu'il vous faut ? — Justement, reprit l'Indien : avec de la sciure des branches j'ai fait cette encre, et avec les feuilles ce parchemin ; autrefois on en faisait toujours usage pour les actes publics et les faits mémorables. »

D'après Linné, les premiers habitants de la Terre furent essentiellement palmivores, et l'homme primitif emprunta le vivre et le couvert à la famille végétale des palmiers. Linné est probablement là dans le vrai.



Le mot fruit s'est introduit dans la conversation courante : c'était fatal.

Par exemple, le fruit sec n'est pas seulement le fruit qu'on a fait sécher au soleil ou au four : c'est un être incapable, un avorté dans la carrière qu'il a choisie.

On dit aussi : avec fruit, utilement ; les fruits d'une charge, ce qu'elle rapporte ; les fruits d'un fonds, d'un commerce, d'une industrie, d'un labeur, d'une victoire, de la paix, de la liberté, de l'étude, de la science. En parlant d'un enfant et en s'adressant à sa mère : Le fruit de vos entrailles. La salutation angélique est un exemple mémorable de cette acception.

C'est fruit nouveau de vous voir ! Ainsi aecueille-t-on quelqu'un dont les visites sont rares et qu'on revoit avec plaisir.

A propos des fruits, Dulaure réédite une pièce de vers intitulée : *les Crieries de Paris,* composée par Guillaume de la Ville-Neuve, déjà nommé, et qui contient de curieux détails sur les crieurs de comestibles, au temps jadis, dans notre capitale.

Parmi les poissons de mer figuraient le hareng frais, le hareng saur, le vivet ou la vive, le merlan frais et salé et un oiseau de mer appelé l'alète. Le poisson d'eau douce se bornait à celui qu'on pèehait dans les étangs de Bondy. On criait aussi la volaille, surtout les oisons et les pigeons. On vendait dans les rues de la chair fraîche et de la chair salée, des œufs et du miel. Les légumes consistaient en ail, et en sauce d'ail appelée *aillie* ; en purée de pois toute chaude, en pois fricassé, en cresson et en cresson *alénois,* en fèves chaudes et en fèves qui se mesuraient à l'éeuelle ; en oignons,

cerfeuil, pourpier, poirette, poireaux, navets, anis, échalotes d'Étampes. Les fruits criés dans les rues de Paris n'auraient pas aujourd'hui grande faveur ; telles étaient les poires de *Chaillou* ou *Caillot,* les pommes *Hartiveau,* les poires de *Saint-Brieux,* les poires *d'Angoisse,* la plupart connues par leur âcreté ; les pommes de *Rouviau* ou de *Calville,* les pommes rouges dites *Blanduriau* ; un fruit d'*Auvergne* appelé *jorroisse,* aujourd'hui *jarosse* ou graine de la gesse chiche qu'on fait griller pour la manger, et



Afrique orientale anglaise. — Puits sous bananiers. (Vérascope Richard.)

les *cormilles* ou cormes, fruit du cormier ; les *alizes,* une variété de ce dernier fruit ; les *prunelles* de haies, les *nèfles,* les *fruits* de l'*égantier.* On criait en plus des noix fraîches, des cerneaux, des châtaignes de Lombardie, des raisins de *Mélite* ou de *Malte.* Les boissons criées dans Paris consistaient en vins dont le plus cher valait jusqu'à trente-deux deniers la pinte, ou plutôt la quarte, environ trois sous, et le moins cher six deniers. On criait encore du vinaigre et du *vinaigre à la moutarde,* du verjus, de l'huile de noix. Des aliments préparés et des pâtisseries étaient pareillement criés par les rues ; des pâtés chauds, des gâteaux, des galettes, des échaudés, des flans, des *oublies renforcées,* des gâteaux à fèves, des tartes,

des *siminaux*. On criait également des *roinsoles* ou couennes de cochon grillées.

Les fruits réunissent en eux les grâces et les bienfaits de la végétation; ils ont les beautés des fleurs et les qualités des légumes, et sont vraiment les produits comestibles les plus admirables de la terre.





Algérie. — Figuiers de Barbarie. (Vérascope Richard.)

LES CONDIMENTS

Les nervins. — Le sel. — Le sel partout. — Les mines de Wieliczka. — Les sources salées. — Le sel de la mer. — Les marais salants. — Sel gris et sel blanc. — Un préjugé. — Le sucre. — Son usage dans les siècles antérieurs. — Sa rareté. — La canne à sucre. — Sa culture. — L'érable sucré. — Le sorgho. — La betterave. — Production et consommation du sucre de betterave. — Le miel. — Les pays les plus riches en miel. — Proverbes. — La Coca. — La Guarana. — L'iboga. — Le cacaoyer. — Le chocolat. — Le caféier. — Les cafés. — Le thé. — Le thé noir et le thé vert. — Les épices. — Le poivrier. — Alaric. — Le giroflier. — La muscade. — La cannelle. — Le câprier. — Le gingembre. — Le piment. — La vanille. — Les épices judiciaires. — Poésie et épicerie. — Où il convient de ménager les épices.

Les condiments qui rendent les mets plus plaisants en excitant le goût et l'appétit et en facilitant la digestion, sont le sel, le sucre, les épices, et en général tous les produits alimentaires aromatiques.

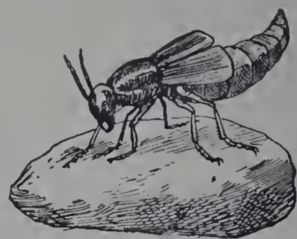
Un membre de l'Institut, le Pr Armand Gautier, a traité la question qui nous occupe en ce chapitre, et a montré que les aliments gustatifs, qui agissent spécialement sur le système nerveux, c'est le cas des condiments, et qu'on appelle, à cause de cela, aliments nervins (alcool, café, thé, maté, bouillon de viande, épices, etc.), apportent au corps une dose utile d'énergie physique et aussi une portion d'énergie morale, celle-ci étant corrélative de celle-là. Ils ne sont donc pas superflus. Peut-on les qualifier : aliments d'épargne ? Non. Mais il se fait, grâce à eux, une utilisation plus complète de la chaleur fournie par l'alimentation normale, mais ils donnent plus de force à la machine humaine.



Certes, dit M. Gautier, les aliments nervins ne sont pas indispensables, seulement si nous les remplacions par des aliments ordinaires équivalents, outre le surmenage digestif que nous subirions, nous nous priverions de la « poésie » que les nervins ajoutent à l'alimentation. Sans doute on peut vivre sans café, sans thé, sans épices, sans vin, comme on peut vivre sans musique, sans fruits et sans fleurs, mais ce n'est pas là le rêve de l'homme moderne.

Et M. Gautier a raison. Dans la vie, chaque chose a sa place, son rôle.

A la rigueur, c'est entendu, l'on se passerait de poivre, de cannelle, de moka, etc., cependant, on subsisterait difficilement sans le roi des condiments, sans le sel, lequel, dans l'alimentation, est incontestablement au premier rang.



Le sel est une manne dont Dieu a gratifié le genre humain, sur lequel, par conséquent, il semble qu'on n'aurait pas dû mettre d'impôt, a écrit Vauban dans son travail sur la dîme.

Cette observation est d'autant plus juste, que le sel est le produit le plus abondant et qu'on n'a, pour ainsi dire, qu'à se baisser pour le prendre.

On le rencontre à l'état pulvérulent, sur le sol ; en Asie, il couvre des plaines, des plateaux d'une étendue considérable ; on le trouve dans le sol en gisements immenses, en bancs solides et cristallins, à l'état de sel *gemme* ; et il existe en quantité non moins énorme dans la mer. Malgré cela, sous le prétexte qu'il s'impose à tous, il est partout imposé, souvent lourdement pour le pauvre.

Le sel est un corps composé formé de deux corps simples combinés : le sodium et le chlore, si bien qu'en chimie on l'appelle chlorure de sodium. Il est probable que l'homme en a mangé, d'instinct, dès le principe ; il serait donc puéril de rechercher à quelle époque il est entré dans la consommation.

Le sel à l'état pulvérulent, qu'on traiterait facilement par la dissolution, est dédaigné ; quant au sel gemme, on l'extrait en creusant des puits et des galeries, comme on fait pour la houille.

La France possède treize gisements importants de sel gemme, disséminés du Nord-Est au Sud-Ouest, de la Lorraine aux Pyrénées, et la mine de sel gemme la plus vaste et la plus curieuse d'Europe et celle de Wieliczka, dans la Pologne autrichienne.


Singe croquant un fruit.

Formée d'amas irréguliers et séparés les uns des autres par de l'argile et du sable, cette mine a, dans les couches profondes, un sel très pur qui s'enlève facilement en lamelles. Percée d'une quantité prodigieuse de galeries dont les plus inférieures sont à 312 mètres au-dessous de la surface du sol et à 57 mètres au-dessous du niveau de la mer, elle peut être considérée comme le type des riches terrains salifères.

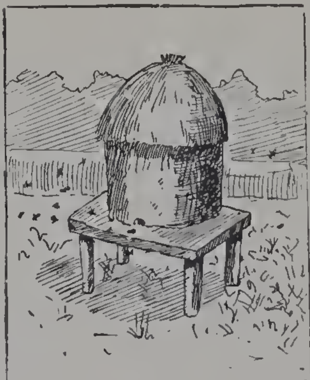
Les mines de Wieliczka, affermées à des juifs jusqu'en 1772, emploient quinze cents ouvriers ; elles sont divisées en cinq étages reliées par des puits et des escaliers tournants.

On voit, à l'intérieur, plusieurs monuments taillés dans le sel, entre autres, une chapelle de saint Antoine de Padoue, qui date de 1698, une statue colossale du roi Jean Sigismond, et une écurie où vivent, en santé, des chevaux employés à l'extraction du minerai et qui ne sortent des entrailles de la mine que lorsque l'âge les rend impropres au travail.

Incidemment reproduisons ici cette information que publiaient les

journaux, en août 1905 : Lundi dernier, à Varangeville, près de Nancy, à 180 mètres sous terre, au fond du puits Saint-Jean-Baptiste, a eu lieu un banquet peu banal. Une salle de 40 mètres de longueur sur 15 de largeur, avait été taillée dans le sel et brillamment éclairée par des centaines de lampes électriques, et c'est là que fut donnée la fête, à l'occasion du cinquantenaire de la mise en exploitation des salines de Saint-Nicolas. Le festin, offert par la compagnie, réunissait de nombreux invités, ouvriers, commis, actionnaires, ingénieurs, etc.

Les sources salées débitent des eaux qui se sont saturées de sel en rencontrant, sur leur parcours, des gisements de sel gemme, et dont les dépôts sont parfois très riches ; mais le plus grand producteur de sel est l'Océan.



C'est par l'évaporation qu'on extrait le sel marin de l'eau de mer.

Cette opération se fait le long de nos côtes de la Méditerranée et de l'Atlantique. Des marais salants à fond d'argile sont établis sur le littoral ; l'eau de mer y est introduite, puis s'écoule lentement par un système de canaux, de vannes et de bassins habilement disposés, en laissant tomber le sel qu'elle contient. Quand celui-ci présente une croûte de six à huit centimètres d'épaisseur, on met le marais à sec, le soleil et l'air font leur office, et les sauniers, munis de pelles, ramassent le sel en tas où il achève de se débarrasser de ses parties aqueuses.

C'est alors du sel *gris*, gris parce qu'il contient des parcelles terreuses ; si l'on veut le convertir en sel *blanc*, il faut le laver et le raffiner, ce qui n'est ni difficile ni dispendieux.

La surface des marais salants, en activité, de France, surpasse 20 000 hectares dont l'exploitation produit, annuellement, au delà de 600000 tonnes de sel. Ce sont les marais salants de la Méditerranée qui rendent le plus. La production des usines de sel gemme et des sources d'eau salée n'est pas inférieure.

Contrairement à un préjugé enraciné en bien des esprits, le sel gris sale moins que le sel blanc, par ce motif qu'il est moins pur.

C'est également sans raison qu'on a fait du sel l'emblème de la stéri-

lité. L'agriculture combat cette méprise en faisant du sel un engrais et en poussant les défrichements jusqu'au bord de la mer.

Est-il nécessaire d'insister sur le rôle du sel dans la conservation des viandes et du poisson, et tout le monde n'est-il pas instruit sur ce point ?

On ne met pas seulement du sel sur le lard et la morue, on en met aussi dans ses propos ou ses écrits, et cela signifie qu'on y met de l'esprit.

Mais le sel nous a altéré ; dirigeons-nous vers les boissons, à travers le sucre.



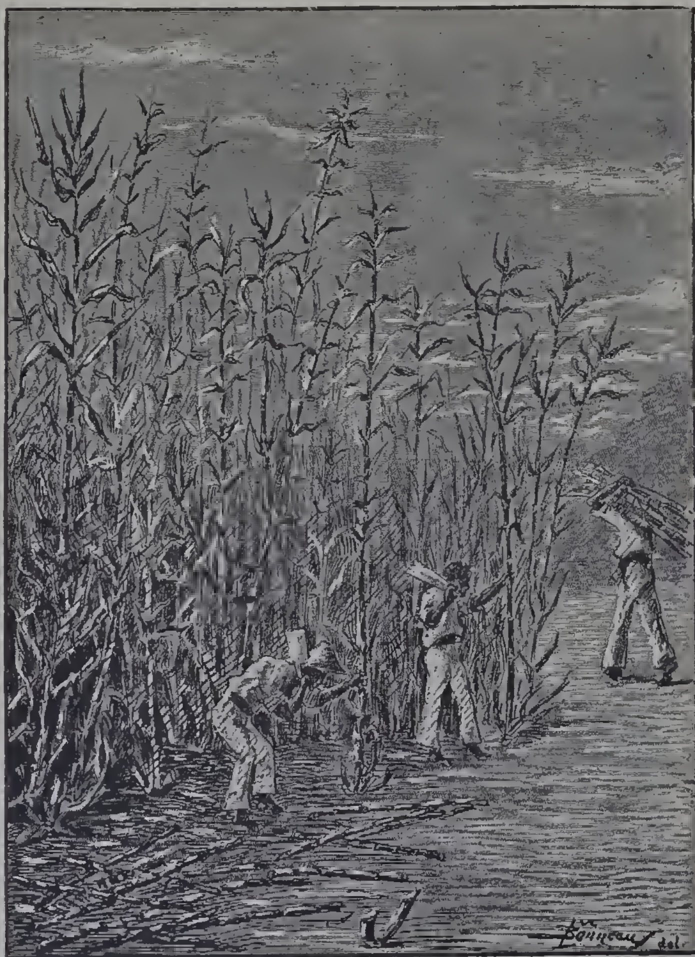
Pomme sans pépins et fleur de pommier.
Spécimen de culture des fruits sans pépins, en Amérique, aux États-Unis.

Le sucre surabonde dans le règne végétal, ct des plantes en renferment en proportion extraordinairc ; citons en première ligne : la canne à sucre, la betterave, l'érable du Canada, le sorgho, le maïs, la châtaigne, le melon, la carotte, le navet, la patate, la figue et le stipe des palmiers. On tirerait du sucre de tous les fruits ; mais comme il en coûterait trop de temps, de peine et d'argent, on n'en demande qu'à quelques végétaux de choix, qui sont : la canne à sucre, l'érable, le sorgho et la betterave.

Si les Romains connurent le sucre, leurs procédés de fabrication se perdirent durant la tourmente de l'invasion des Barbares, car nos ancêtres n'eurent, pendant des siècles, pour tout sucre, que du miel et des sirops de fruits. Il faut remonter au xive siècle pour trouver trace, en France, de sucre blanc cristallisé, et ce sucre vient d'Orient ; ce sont les Vénitiens ou les Génois qui l'ont apporté d'Alcxandrie.

Le sucre blanc était, autrefois, considéré comme une préparation pharmaceutique, et les apothicaires seuls avaient le droit d'en vendre. Sa rareté et sa cherté persistèrent jusqu'à la fin du XVII[e] siècle.

Pourtant au XIII[e] siècle, les Siciliens avaient planté dans leur île des cannes à sucre, et peu à peu cette culture s'était propagée en Espagne, à Madère, et jusqu'en Provence où elle fit son apparition au milieu du XVI[e] siècle ; mais nos pays ne lui convenaient pas, et ce ne fut qu'après la découverte du nouveau monde, et lorsqu'elle eut été adoptée en Amérique intertropicale, que les Européens, bénéficiant des changements qui s'étaient opérés dans la navigation depuis les voyages de Christophe Colomb, de Vasco de Gama et de leurs émules, mangèrent du sucre à un prix accessible.



Culture de canne à sucre.

La canne à sucre est un roseau gigantesque de la famille des graminées, originaire des Indes orientales, et qui se reproduit par boutures. On la plante à la façon des pépinières, en damier, et quand elle est hors de terre, on a soin que les herbes ne l'étouffent ni ne la grugent. Elle atteint fréquemment la hauteur de trois mètres et la grosseur d'un petit arbre. Aux Antilles, on la plante en automne et on la récolte en automne. Il lui faut un an pour pousser et mûrir. A peine coupée, elle est portée au moulin où elle est écrasée. Il en sort un liquide appelé *vésou* d'où l'on tire le sucre cristallisable et le sucre incristallisable, la mélasse qui, fermentée et distillée, donne le rhum. La canne exprimée, qui contient encore 10 à 15 pour 100 de sucre et qu'on brûle en guise de combustible, reçoit le nom de *bagasse*.

La fabrication et le raffinage du sucre ont subi, depuis 1860, des perfectionnements qui les ont presque transformés.

L'érable sucré est un arbre d'une trentaine de mètres de hauteur, commun en Amérique septentrionale, qui, au printemps, quand la nature est en mouvement, répand, par une simple incision pratiquée jusqu'au bois, dans son tronc, une sève chargée de sucre cristallisable. Évaporée en des chaudières, cette sève fournit un sucre recherché de la Californie à l'embouchure du Saint-Laurent.


Singe anthropomorphe allant marauder des fruits.

La production annuelle du sucre de l'érable du Canada varie, en Amérique, entre quarante-cinq et cinquante millions de kilogrammes.

Le sorgho sucré est originaire de la Chine. C'est une plante de la même famille que la canne à sucre, qu'on traite à peu près comme celle-ci, et dont le jus est presque aussi riche que le *vésou* de sa parente. On l'avait introduit en France, en 1850, dans l'espoir qu'il remplacerait la betterave ; malheureusement on s'est arrêté au début des essais tentés avec lui. Patience : le progrès, qui marche si sûrement, établira l'équilibre entre le sucre et le sel. Pourquoi pas ? Le sel et le sucre

sont dans tout. L'essence du globe, c'est le sel; l'essence de la végétation, c'est le sucre.

La betterave, nous avons parlé d'elle aux légumes, a mis le sucre à la portée des petites bourses; qu'elle se maintienne dans la place qu'elle a conquise de prime saut ou qu'elle soit détrônée, nous devons la saluer ainsi qu'on salue une amie.

C'est grâce aux guerres de l'Empire, qui interceptèrent nos communications avec l'Amérique, que la betterave sortit de son obscurité imméritée. Alors, on ne savait comment se procurer le sucre de canne ou colonial qui était redevenu horriblement cher, et on s'efforçait vainement d'obtenir du sucre cristallisé du raisin, de la figue, de la prune, du melon, du miel, quand on découvrit le sucre de betterave.



Ce fut une grande conquête pacifique, valant mieux que les batailles gagnées par le conquérant, batailles qui n'avaient d'autre but que d'augmenter une puissance personnelle, dont la France devait payer durement la gloire.

Le sucre de betterave raffiné est aussi bon que le sucre de canne, et il suffit presque, à présent, à la consommation.

On se rendra compte de la situation qu'il a prise en apprenant que la France, la Belgique, la Hollande, l'Allemagne, l'Autriche, la Hongrie, la Russie, l'Italie, en produisent ensemble, chaque année, quatre à cinq millions de tonnes.

Chez nous, où la betterave est cultivée dans vingt-quatre départements du Nord et de l'Est, la production du sucre de betterave atteint 800 000 tonnes par an ! Le sucre de canne, qui nous arrive encore par milliers de tonnes, peut manquer, nous ne manquerons pas de sucre désormais.

En 1700, la consommation du sucre, en France, s'élevait à peine à un million de kilogrammes ; depuis quelques années, elle dépasse 800 millions de kilogrammes. Rapprochez ces deux chiffres, et voyez ce que le bien-être général a gagné depuis le commencement de la guerre de la succession d'Espagne.

Le miel est une substance sucrée, tirée du suc des fleurs par les abeilles, et qui, en tous les pays et en tous les temps, a tenu dans l'alimentation un rôle prépondérant, si bien que l'apiculture est la science agricole

la plus ancienne qui soit, et celle qui s'est le plus tôt et sérieusement affinée.

— A l'œuvre, blondes abeilles ! Picorez le calice des fleurs, ou les tiges rugueuses du thym, ou les pétales du pavot, ou les raisins que le soleil a séchés, ou la violette, ou le duvet parfumé des pommes ; butinez partout et remplissez vos alvéoles de cire et de miel, afin que Pan, le protecteur des ruches et des abeilles, goûte à votre gâteau, afin que l'homme au tison fumeux en coupe une grosse part, et qu'il en reste aussi une petite pour vous.

Ainsi chantait Zonas de Sardes.

Les Grecs s'entendaient artistement à exploiter les ruches, et les Romains ne le leur cédaient pas sur cette spécialité. Ceux-ci et ceux-là avaient des miels fameux pour leur pureté, leur finesse, leur bouquet, et la mellification était poussée, chez eux, aux dernières limites, tant pour la quantité que pour la qualité.



Le miel demeura au moyen âge et jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, le condiment sucré par excellence, et de nos jours encore, quoiqu'on ait le sucre à foison, il garde son rang en la diffusion alimentaire. C'est qu'il a de précieuses qualités, même médicinales, et qu'on peut en manger à sa faim, sans inconvénient.

Les miels de France les plus réputés sont ceux de Narbonne et du Gâtinais.

Le miel de Narbonne est ambré et parfumé ; le miel du Gâtinais est blanc, grenu, discrètement aromatisé.

La fraude s'exerce sur le miel qui est souvent mélangé d'amidon, de sable, de farine, de blanc d'Espagne, d'eau, et il est regrettable que la surveillance de la police, en ce qui le concerne, soit si lâche, qu'elle permette ces indignes supercheries.

La production annuelle du miel, en Europe, est d'environ cent mille tonnes, qui suffisent à peine aux demandes du public. Ces cent mille tonnes ont une valeur de soixante millions de francs, auxquels s'ajoutent vingt mille tonnes de cire, du prix de quarante millions, soit cent millions en tout.

Les pays les plus riches en miel sont, par rang d'ordre : l'Allemagne, l'Espagne, l'Autriche, la France.

Aux États-Unis, de quatre millions de ruches coulent, chaque printemps, cinquante à soixante mille tonnes de miel, et la plus vaste exploitation apicole connue est au Canada.

Celle-là s'étend sur une superficie de vingt mille mètres carrés et renferme vingt millions d'abeilles qui distillent, par an, 40 à 45 mille kilogrammes de miel.

N'est-il pas merveilleux que l'un des aliments les plus utiles, les plus sains et les plus savoureux dont l'homme dispose, soit le fruit du travail d'une mouche !



Afrique orientale. — Caféiers et bananiers.
(Vérascope Richard.)

Les proverbes relatifs au miel sont nombreux et tous très anciens.

En mauvaise part, un homme mielleux est un homme d'une sincérité douteuse. — Doux comme miel. — On prend plus de mouches avec du miel qu'avec du vinaigre. — La lune de miel (le premier mois du mariage) ; et tant d'autres qui émaillent le langage.

Dans la liste des aliments nervins les plus actifs, il faut inscrire certaines herbes qui, en d'immenses contrées, servent à « tromper la faim » et à stimuler le sang, notamment la Coca, du Pérou, et la Guarana, du bassin amazonien.

La Coca est un excitant très aimé des populations de l'Amérique du Sud, et l'on cultive sur une grande échelle, en Bolivie et au Pérou, l'arbrisseau où on la cueille.

C'est une feuille ténue, de trois centimètres de longueur, qu'on fait sécher au soleil, et qu'on mâche, parfois seule, parfois avec un peu de cendre fine et un grain de poivre rouge.

Les Asiatiques méridionaux assaisonnent d'une manière analogue le bétel qu'ils emploient comme masticatoire tonique et astringent, qui leur noircit les dents, les fait saliver, et auquel ils tiennent autant qu'au riz.

Prise en infusion, consultez notre ouvrage sur l'Amazone, la Coca rappelle la camomille.

« Les étrangers sont étonnés, raconte M. Franz Keller-Leuzinger, dans son voyage d'exploration du Madeira et de l'Amazone, de l'extraordinaire capacité de travail et de l'âpre énergie de ces Indiens qui franchissent, pesamment chargés, des passages à peine praticables, sans emporter d'autre fortifiant que leur chère Coca. Voici un fait qui montre le prix qu'ils attachent à ce cordial. Un des derniers présidents de la République, dans



Afrique occidentale française. — Recherche de pieds d'ananas.
(Vérascope Richard.)

son ardeur de réformes, eut l'idée de retrancher à ses troupes, composées d'Indiens et de métis, et qui ont souvent à effectuer de pénibles marches en montagne, leur ration accoutumée de Coca, pour y substituer du café et de l'eau-de-vie. Le mécontentement fut tel qu'il faillit s'ensuivre une révolte, et que son Excellence dut rapporter immédiatement son décret et rendre à ses troupiers l'usage de leur plante favorite. »

A côté de la Coca se range la Guarana, qui vient du *Paullinia sorbilis*.

Le Paullinia est un arbre à fruit sec, en forme de gousse, d'où l'on extrait une pâte rivale du café et du thé, qu'on nomme Guarana.

La Guarana contient un alcaloïde du genre de la caféine et de la

théine: la *paullinine* qui, de même que la Coca, provoque une excitation nerveuse.

On la prend en fève ou en infusion, quand elle a été broyée et réduite en tablettes.

Les succédanés de la Coca et de la Guarana abondent, et autour de la Terre, sauf en les zones glaciales, il existe des plantes qui ont des propriétés reconnues, se rapprochant de celles des deux panacées américaines mentionnées ci-dessus.



Cacaos cultivés au Jardin colonial, près de Paris.

Signalons, entre autres, car nous ne saurions les étudier toutes, l'*iboga*, indigène au Congo français.

L'iboga, désigné sous ce nom dans le Bas-Ogoué, et que les Pahouins appellent *aboua*, est mâché par les nègres qui prétendent qu'il leur communique des forces nouvelles et leur permet de supporter un surcroît de fatigue en triplant leur vigueur et en supprimant en eux le besoin de dormir.

L'effet produit serait une animation semblable à celle causée par les boissons spiritueuses, avec l'ivresse en moins.

L'iboga a des branches d'un mètre cinquante de longueur, qui partent d'une grosse racine ramifiée, à écorce grise et amère. Tout en lui est bon,

comme en le porc, et les populations sur les territoires desquelles il vient spontanément, le mangent sans trop en choisir les morceaux.

Ainsi que les végétaux analogues, l'iboga doit ses propriétés excitantes à un alcaloïde qu'on est parvenu à isoler, à l'analyse, et qu'on a baptisé *ibogaïne*. L'ibogaïne est un corps cristallisé, de couleur jaunâtre, insoluble,



Antilles anglaises. — Cacaoyers, séchage du cacao, hangars de séchage.

ou à peu près, à froid, dans l'eau, mais très soluble, à chaud, dans l'alcool. Sa saveur diffère légèrement de celle de la cocaïne.

L'action énergique de l'iboga s'exerce sur le système bulbo-rachidien. A faible dose, cette action est supportable ; à forte dose, elle tient du délire alcoolique.

Il serait donc malsain et imprudent de se donner une indigestion d'iboga.

Partout la nature s'applique à répéter à l'homme ce précepte divinement raisonnable : *uti nec abuti,* user, ne pas abuser.

Ne quittons pas l'Amérique sans saluer le cacaoyer qui produit le cacao.

Le cacaoyer est une des ressources de la quatrième partie de la sphère, et aucune substance nutritive ne s'est plus rapidement et plus solidement imposée à tous que le chocolat.

La culture du cacaoyer s'est propagée en Afrique, en Asie, en Océanie ; mais les régions où l'incomparable plante prospère le mieux demeurent les plaines, les plateaux de l'Amérique intertropicale.

C'est l'Espagne qui a introduit en Europe le cacao.

Nous avons, en France, des usines qui fabriquent quotidiennement plus de cinquante mille kilogrammes de chocolat.

C'est dire combien est commune la consommation de ce généreux aliment qui n'a pas les défauts pernicieux de beaucoup de condiments.

Le caféier, originaire d'Abyssinie, parut, au XV[e] siècle, en Arabie d'où il fit son tour du monde. Pendant ses pérégrinations, le centre de sa culture se déplaça. Ce centre est à présent au Brésil qui est devenu le plus fécond producteur de café de la sphère.

La vogue du café n'est pas moindre que celle du chocolat, et cela n'est point étonnant, humer une tasse de moka, au parfum enivrant, étant un régal de gourmet.

Malheureusement, le café, à cause de ses vertus fortement excitantes, ne convient pas à tous les tempéraments ; il agite, il occasionne des insomnies excédantes, et ceux qui l'aiment le plus, ordinairement les nerveux, doivent l'éloigner d'eux.

C'est ici le cas de rappeler l'axiome : connais-toi toi-même, et de se priver de ce qu'on ne peut supporter, la machine humaine, quoique identique chez tous, en apparence, ayant des points faibles variés, suivant l'individu, points faibles qui la rendent sujette au détraquement, et font qu'elle se fausse à la moindre imprudence de son possesseur.

Quantité de médecins, des plus doctes, ont étudié les inconvénients, les dangers de l'abus du café, et il suit de leurs observations que le café, si séduisant par son arome et ses qualités stimulantes, pris à haute dose,

peut déterminer des accidents toxiques aigus, du délire, des hallucinations, une agitation épileptique, du vertige, des mouvements choréiformes, du tremblement, de l'accélération du pouls et de la respiration, du prurit, des troubles intestinaux.

Absorbé à la continue, même modérément, il est capable, chez les gens très sensibles à son action, d'altérer la physionomie, de provoquer des tressautements musculaires, des crampes, des névralgies, des difficultés de digestion, des cauchemars, de la mélancolie, et bien d'autres désagréments



Amérique du Sud, Brésil. — Chargement de sacs de café, sur un paquebot. (Vérascope Richard.)

encore, que seule la suppression temporaire ou définitive de son usage, fait cesser.

Vous voilà prévenus. Apprenez à régler votre moteur, si vous voulez vous épargner de périlleuses pannes.

Célébré avec enthousiasme, depuis la fin du XVIIe siècle, le café a été le facteur vivace d'une industrie : celle des établissements appelés cafés, qui, dans le monde entier, a fait tache d'huile. Les cafés sont vite devenus les lieux préférés de réunion, puis des boutiques de flâneurs, d'oisifs, de bavards, de politiqueurs, de pêcheurs en eau trouble, et il est à souhaiter que leur foule diminue en les villes, qu'ils ont accaparées.

Le thé dispute au café le haut du pavé.

Natif de l'Asie orientale, le thé a magistralement conquis l'Occident. Actuellement, il règne si absolument chez les Anglais, dans tout l'empire britannique, où le soleil ne se couche jamais, qu'il y aurait probablement moins de difficulté à ôter la coca aux péruviens qu'à ôter le thé aux citoyens de la vieille Angleterre.

La consommation du thé, dans le Royaume-Uni, est annuellement d'un kilo cinq cent soixante-dix-neuf grammes par tête ; en France elle est de 9 grammes. C'est 186 fois moins, disent Élisée et Élie Reclus.

Le thé est tonique, a un goût délectable, et cela explique sa fortune, revanche de l'Asie sur l'Europe.

On distingue en bloc deux sortes de thés : le thé vert et le thé noir; et ces thés n'influencent pas de la même façon l'économie du corps. Il importe donc de choisir entre eux, d'adopter celui qui agit parfaitement, de laisser de côté celui qui opère défectueusement, une fois bu. Pour cela, il faut s'observer.

« L'infusion de thé noir, convenablement préparée, dit M. Payen, produit en nous une excitation générale, non pas seulement temporaire ou d'une ou deux minutes, comme toute boisson chaude dépourvue de principes excitants, mais plus ou moins durable, capable de rendre une énergie nouvelle à l'homme affaibli par la diète, par le froid, par la tristesse : le pouls s'accélère, la force, l'activité succèdent à l'abattement et se soutiennent durant quelques heures sans laisser ensuite aucun malaise. L'infusion de thé vert fait d'abord éprouver les mêmes sensations que l'infusion de thé noir; mais ensuite un grand nombre de personnes ressentent d'autres effets : une heure au plus après l'ingestion du liquide, des troubles nerveux surviennent, caractérisés par des bâillements, par une irritabilité particulière, une gêne dans la région de l'estomac, des palpitations de cœur et des tremblements sensibles dans les membres. On remarque ces symptômes surtout chez les personnes qui font rarement usage du thé vert ; quelques-unes ne peuvent même s'accoutumer à ce thé, tandis que pour d'autres l'habitude fait cesser graduellement les accidents fâcheux. Parmi celles-ci encore, le thé vert, pris le soir, agite et trouble le sommeil, alors que le thé noir ne produit pas sur elles d'effet semblable. »



Un café turc.

Le thé surfin est très cher, plus cher encore que le café moka ; néanmoins c'est celui-là qu'il faudrait toujours préférer, parce que le thé inférieur manque de particules odorantes et n'est qu'un faux aliment nervin, sans vigueur et sans bonté. Le thé ne supporte pas la médiocrité.

Les substances purement aromatiques, qu'on nomme épices, et qui relèvent le goût des mets, nous arrivent des Indes orientales. Elles sont, pour ainsi dire, les parfums de la cuisine, tels l'eau de Cologne et le vinaigre de Bully sont les parfums de la toilette, et ne nous ont départi aucun soulagement réel. Nous ne pouvons les envisager que comme des superfluités dont la privation ne nous causerait aucun dommage.

Les principales épices, les *quatre épices,* sont: le poivre, la noix muscade, le clou de girofle, la cannelle. Viennent ensuite le gingembre, les câpres, le piment qui, réduit en poudre, est la base du cari.

Le poivrier, arbrisseau vulgaire à Java, à Bornéo, à Malacca, à Sumatra, a soulevé des compétitions souvent terribles entre les Européens qui se disputaient les Indes.

Le voyageur Poivre (un nom prédestiné), né à Lyon, le 23 août 1719, mort près de cette ville le 6 janvier 1786, acquit son plus beau titre de gloire pendant qu'il était intendant de Bourbon et de l'île de France, aujourd'hui Maurice (l'île Maurice appartenait alors à la France), en implantant dans ces deux îles le poivrier, le girofflier et les autres épices.

Le poivre est depuis des siècles l'épice la plus estimée, et il fut un temps où on désignait toutes les épices sous le nom de *poivre* et où les épiciers étaient appelés poivriers. Des caravanes l'apportaient d'Asie à Alexandrie d'où les Vénitiens et les Génois le transportaient en Europe. Coûtant gros, il fut offert en tribut et en cadeau.

En 408, Alaric, roi des Goths, assiégeant Rome, le sénat Romain obtint de lui qu'il se retirât, moyennant le paiement immédiat de cette rançon : cinq mille livres d'or, trente mille livres d'argent, quatre mille vestes de soie, trois mille peaux teintes en rouge, et *trois mille livres de poivre.*

A Aix, en Provence, les Juifs présentaient à la Noël, à l'archevêque, deux livres de poivre.

En 1107, le vicomte de Béziers ayant été tué dans une sédition, le fils de ce seigneur taxa les bourgeois de la ville rebelle d'une contribution annuelle de trois livres de poivre.

Le poivre se maintenant à un taux élevé, il n'est guère de denrée qui soit plus falsifiée. Ce n'est pas du poivre que vendent, trop fréquemment, les épiciers : c'est de la poussière, sous couleur de poivre.

Le giroflier, qui appartient à la famille des myrtes, est originaire des Moluques, qu'on a surnommées *îles aux épices,* à cause de la nature de leur végétation.

Le girofle vient après le poivre dans la cuisine ; il assaisonne les sauces et les viandes et aromatise les confitures et les liqueurs. Le girofle le plus apprécié est celui de Ternate ou d'Amboine.

La muscade est un excitant qui, ingéré à haute dose, serait dangereux. On la prodiguait probablement au temps où Boileau écrivait (satire III) :

Aimez-vous la muscade ? On en a mis partout.

Le muscadier est, comme le poivrier et le giroflier, un arbuste qui croît naturellement aux Moluques.

Partez, muscade ! disent les escamoteurs en faisant disparaître les petites boules de liège qui leur servent pour leurs tours de passe-passe. Imitons le cri de ces artistes forains.

Le cannellier est un charmant arbrisseau dont l'écorce séchée parfume également bien les liqueurs et la pâtisserie. La cannelle la plus fine est celle de Ceylan.

Le câprier, qu'on récolte dans le Midi de la France et ailleurs, fournit des boutons de fleurs qui, confits dans le vinaigre, améliorent les sauces.

Le gingembre, qu'on marie, en Allemagne et en Angleterre, avec la venaison, est une plante vivace, fille des Indes. Sa racine sert de condiment.

Le piment, ou poivre long, ou poivron, fruit long d'un rouge vif, est cultivé aux Indes et dans tous les jardins potagers de nos départements méridionaux.

L'anis, la coriandre, le fenouil, la vanille, sont adoptés dans la confiserie et la pâtisserie.

La vanille, à l'odeur si suave et aux qualités stimulantes si fortes, est un présent du Mexique. Orchidée parasite et sarmenteuse, la vanille, à l'instar du lierre, s'attache aux arbres qu'elle rencontre et les couvre.

Jadis, en France, on appelait épices, des dragées, des bonbons, des confitures, en lesquels il entrait de la cannelle, de la coriandre, de l'anis, etc., qu'on mangeait après les repas et entre les repas, et qu'on offrait, en certaines circonstances, aux personnages de haute lignée, aux magistrats et aux avocats. Quand un plaideur avait gagné un procès, il donnait aux juges des épices. Il advenait même que pour être plus sûr de la victoire, il faisait ce présent avant le jugement. Par la suite, on remplaça les épices en nature par une somme d'argent, ce qui ne fut ni meilleur ni plus moral, et le mot d'épices reprit sa véritable acception.

Les épices étaient vendues par les épiciers et par les apothicaires. « Qui est épicier n'est pas apothicaire, disait une ordonnance de Louis XII, mais qui est apothicaire est épicier. » Ce qui signifie que les apothicaires pouvaient débiter des épices sans être épiciers, tandis que les épiciers n'étaient point autorisés à vendre des produits pharmaceutiques.

Pauvres épiciers, s'est-on assez moqué d'eux au XIX[e] siècle ; les caricaturistes, les humoristes, les poètes échevelés ou précieux, les romanciers prétentieux les ont-ils assez ridiculisés !

Et pourquoi ?

Vendre des denrées coloniales est-il plus dégradant que vendre d'autres marchandises ?

A certaines époques, on a une singulière façon d'entendre la dignité, l'égalité, et l'on fait un étrange abus des préjugés les plus absurdes, les plus injustes.

Dans la grève que déclarèrent à Paris, en décembre 1905, les garçons épiciers, on apprit que l'épicerie avait son rimeur, un des grévistes, nommé Maurice Doublier, et l'on publia quelques pièces de ce Tyrtée, notamment celle-ci, intitulée : *Les poids* :

Un commis, dans une épicerie,
Voulant peser un' livre d'anchois
Disait : « Ah ! malheur, quelle scie,
J' peux pas mettr' la main sur les poids. »

Très surpris de son ignorance,
Le patron lui dit : « Mon garçon,
R'gardez donc derrièr' la balance,
C'est toujours là que les *poids sont.* »

Ce n'est pas d'un art supérieur, et c'est un peu tiré par les cheveux ; mais le calembour, que Rabelais cultiva, se glisse là en mot drôle de la fin.

Du même auteur, on cita un second poème pas plus séditieux : *La valse des cornichons.*

Après le départ du patron et la fermeture, un cornichon sort de son bocal et révolutionne le magasin ; les anchois débauchent les sardines ; les maquereaux salés pervertissent les morues ; les truffes périgourdines se pendent aux bras des harengs saurs, puis le roquefort dit au saindoux : « Je boirais bien un coup. » Aussitôt tout le monde descend à la cave, et la fête s'achève dans les vertiges d'une lourde ivresse, au grand dommage des imprudents insurgés.

C'était cocasse ; ce n'était point méchant.

L'épicerie ne rend pas féroce. C'est déjà quelque chose.

Félicitons les garçons épiciers d'avoir, au milieu des chants sombres des grèves, lancé une note gaie, celle de leur barde.

Le prix élevé des épices, des épices qu'on offrait, parce qu'elles étaient chères, aux têtes couronnées, aux princes, aux personnages influents dont on désirait gagner les bonnes grâces, valut à la corporation des épiciers un rang non moins important que celui de la corporation des orfèvres.

Dès le XIVe siècle, le roi, les ducs et tous les grands seigneurs eurent, parmi leurs officiers de bouche, des épiciers.

Pour devenir maître épicier, il fallait faire un apprentissage, un stage, passer des examens, payer des droits, et fabriquer un chef-d'œuvre, une pièce montée en bonbons, sucrerie, pain d'épice, confiture, fruits confits, car l'épicerie comprenait la confiserie.

Disons en terminant que, familièrement, ne pas épargner les épices dans son langage, c'est être mordant ou graveleux, et que l'emploi du poivre,

du piment, du gingembre, de la muscade, de la cannelle, du girofle, dans ce sens, n'est pas celui qu'il convient de recommander.



L'eau. — Antilles anglaises. — Cascade. (Vérascope Richard.)



L'eau. — L'Ain, près de sa source. (Phot. O. Goudard.)

LES BOISSONS

L'eau, première boisson. — Les boissons fermentées. — Origine de la civilisation. — Les céréales et la vigne. — Cérès et Bacchus. — Découverte des boissons fermentées. — Division de ces boissons. — L'hydromel. — Le koumis. — L'arbre à la vache. — Le palmier vinifère.

La première boisson de l'homme fut évidemment l'eau, comme les animaux des forêts, les poissons, les légumes herbacés, les racines, les fruits furent sa première nourriture ; c'est celle d'où proviennent directement ou indirectement toutes les autres boissons ; c'est la boisson essentielle, nécessaire à la vie.

Sans eau, point de vie ; stérilité partout : point de végétaux, point d'animaux, point d'êtres humains : rien. La Terre déserte, pelée, n'est plus qu'un *caput mortuum*.

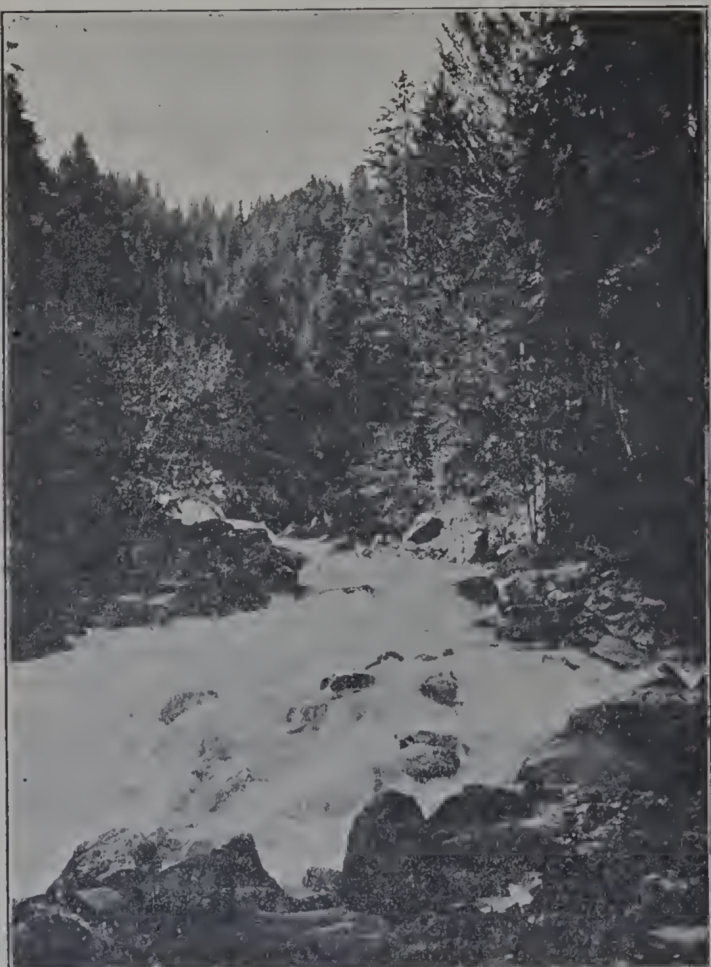
L'eau est l'aliment par excellence, *l'alma parens*, le premier des aliments, l'aliment souverain et auquel tient l'existence de tous les aliments.

L'industrie elle-même est sous la dépendance absolue de l'eau.

Le supplice de la soif est si douloureux que la plante, la bête, l'homme ne la supportent pas et en meurent.

C'est l'eau qui pare la nature, la dote de splendides beautés ; et bien qu'elle soit souvent terrible, il faut l'admirer, car elle est ce qu'il y a de plus fécond, de plus fécondant, de plus immense, de plus sublime, elle est la suprême Providence.

Dans l'histoire de l'alimentation, après l'eau simple, vient l'eau faite plus sapide, plus agréable au goût par l'addition de végétaux divers, de jus de fruits ; puis se succèdent les boissons fermentées : bière, vin, cidre, etc.



L'eau. — Gorges de l'Artinobel, près d'Engelberg (Suisse). (Phot. O. Gondard.)

Lorsque les races humaines sortirent de l'état sauvage, lorsqu'elles commencèrent à se dégager de l'animalité, c'est à améliorer leur nourriture qu'elles s'appliquèrent tout d'abord ; si bien qu'on pourrait dire que la civilisation procède du ventre.

La culture des céréales, la fabrication du pain, des boissons fermentées, remontent à une très haute antiquité, et leurs inventeurs sont inconnus.

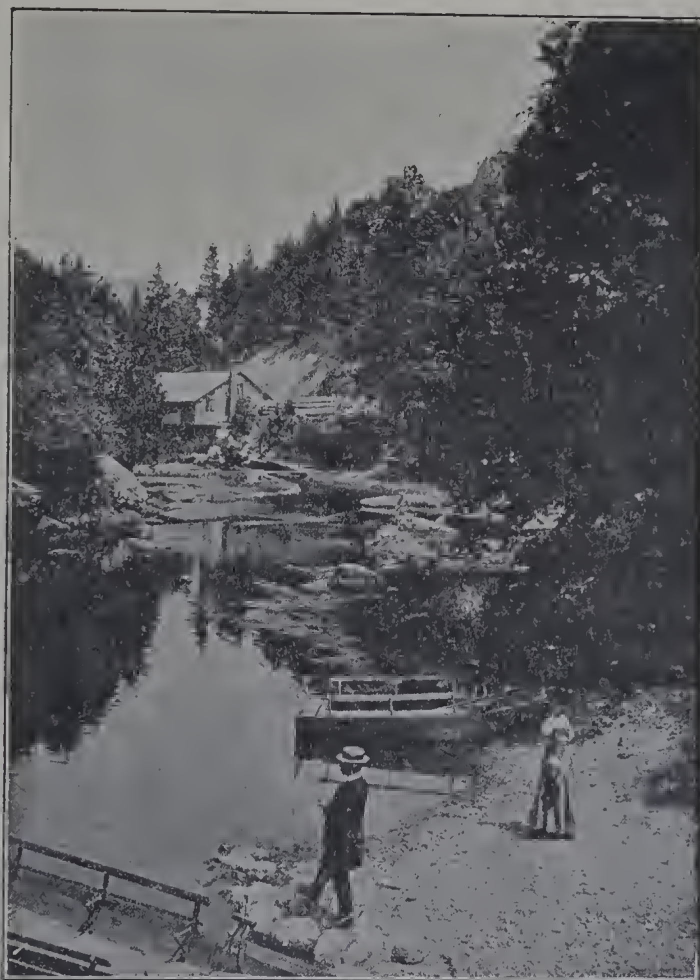
D'ailleurs, il est des inventions qui n'appartiennent en propre à personne et qui jaillissent spontanément dans les sociétés prêtes à les recevoir.

Les bienfaits qu'apportèrent le pain et les boissons fermentées semblèrent si grands aux peuples primitifs que, refusant de les attribuer à de simples mortels, ces peuples en rendirent grâces à des dieux.

C'est ainsi que Cérès devint la déesse des céréales et Bacchus le dieu des vignes, et qu'aujourd'hui encore, en Chine, les deux principaux temples sont le temple du Ciel et celui de l'Agriculture.

La découverte des boissons fermentées dut précéder de beaucoup celle du pain.

« Exprimer le suc du raisin, dit M. Ferdinand Hœfer dans son Histoire de la chimie, et mettre en réserve celui qu'on ne buvait pas immédiatement, c'était là une idée qui pouvait se présenter à l'esprit du premier venu. Or, il suffisait de conserver ce suc dans des vases ouverts pour le faire fermenter et le convertir en vin. Une chose digne de remarque, c'est que le mot hébreu *yine*, qui veut dire *vin*, signifie, d'après son étymologie, *produit de la fermentation*. Ce même mot se retrouve, avec de légères modifications, non seulement dans toutes les langues sémitiques (phénicienne, syriaque, arabe), mais dans tous les idiomes indo-européens ; car l'*oinos* des Grecs ou le *vinum* des Romains a passé dans toutes les langues néo-latines et germaniques, comme l'attestent les mots *vino*, *wein*, *wine*, etc. Le vin, en tant que simple produit de la fermentation alcoolique, s'offrit donc en quelque sorte spontanément à ceux qui les premiers en firent usage. Nous laissons ici, bien entendu, de côté les raffinements qu'y apporta plus tard l'industrie. Mais, pour faire adopter le vin comme boisson, il fallut soumettre l'appareil gustatif à une véritable éducation ; car toutes les choses, même celles qui finissent par flatter le palais, répugnent naturellement à l'homme qui n'en a pas l'habitude. Ainsi, l'eau-de-vie ne fut longtemps qu'un médicament, et pendant plus d'un demi-siècle on ne put s'accoutumer au goût de la pomme de terre.



L'eau. — Le Doubs près du Saut du Doubs.
(Phot. O. Gondard.)

« Le jus de la treille eut bientôt ses succédanés. Le suc du palmier et celui d'autres végétaux furent transformés en liqueur alcoolique par la fermentation. Les céréales ne servaient pas seulement à faire le pain ; on les faisait fermenter dans l'eau, pour en retirer une boisson enivrante. La bière était une boisson aimée des nations les plus diverses : elle se rencontrait chez les Égyptiens et chez les Gaulois, et les Germains faisaient, au rapport de Tacite, « un breuvage avec de l'orge, converti, par la fermentation, en une sorte de vin. » C'était, en effet, de la véritable bière. Hâtons-nous d'ajouter que le houblon étant d'un emploi récent, la bière des anciens devait facilement tourner à l'aigre.



L'eau. — La Wolfschlucht à Wolfenschiessen.
(Phot. O. Goudart.)

« La connaissance du vin et de la bière fait supposer celle du *vinaigre* ; car ces liquides, quoique déjà fermentés, peuvent, dans des conditions atmosphériques ordinaires, éprouver une seconde fermentation : dans celle-ci, il se produit de l'acide acétique aux dépens de l'alcool, de même que dans la première fermentation l'alcool s'était formé aux dépens du sucre contenu dans le suc fraîchement exprimé. Mais ce qui mérite surtout d'être signalé, c'est que le mot hébreu *khometz,* qui se retrouve dans toutes les langues sémitiques, a pour racine *khamets,* qui signifie *ferment,* de même que *yine,* vin, dérive du verbe *yavane,* faire effervescence, comme pour indiquer le mouvement (dû au dégagement de l'acide carbonique) qui se produit pendant la transformation du moût en vin. »

Les boissons fermentées varièrent à l'infini, suivant les produits du sol, mais la plupart eurent pour base le suc de fruits écrasés.

On peut les diviser en trois classes : les boissons par les fruits, les plus antiques ; les boissons par les céréales, et les boissons par des produits naturels sucrés, tels que le miel et le lait.

Ces dernières, à l'usage des peuples pasteurs ou agriculteurs, ne furent pas les plus mauvaises.

Le fameux *hydromel* n'est autre chose qu'un mélange de miel et d'eau ; et c'est avec du lait de jument aigri que les Tatares font leur *koumis*.

Dans beaucoup de pays, divers arbres donnent une boisson toute préparée que l'homme se procure en faisant une incision au stipe, et qu'il reçoit dans des récipients aussi facilement que s'il tirait d'un tonneau, à l'aide d'une cannelle, un liquide quelconque.

De ce nombre est l'arbre à la vache, des Caracas de l'Amérique, dont le tronc perforé fournit en abondance au voyageur un lait sain et bon comme celui de la vache ; et le palmier vinifère, particulier à l'Afrique occidentale, qui renferme un véritable vin que l'on extrait au moyen d'une simple blessure faite au tronc.

La sève du palmier vinifère est tellement sucrée qu'au bout de quelques heures elle se transforme, dans les calebasses des nègres, en une liqueur des plus enivrantes et des plus alcooliques.

Des arbres de cette espèce fournissent, au printemps, une quantité de sève vineuse qui égale leur poids.

Les éléments qui composent partout les boissons fermentées étant connus, nous nous bornerons ici à parler, avec quelque détail, des boissons qui ont une histoire.

Ab Jove principium : commençons par le jus de la treille.





Maroc, Tanger. — Femmes marocaines au marché. (Vérascope Richard.)

LE VIN

D'où vient la vigne. — La culture de la vigne. — Noé. — Les Égyptiens. — Bacchus. — Les Grecs. — Les Romains. — Les crus fameux d'Italie. — Outres et jarres. — Vignes arrachées et replantées. — La vigne en France. — Le vin breton. — Entraves à la culture de la vigne. — Vins du Midi de l'Europe. — L'hypocras. — Coutumes nationales touchant le vin. — Le vin de noces. — Le vin des condamnés. — Fontaines de vin. — Les vendanges. — Saint Martin. — Marchands de vin privilégiés. — Surnoms des vins. — Proverbes. — La terre du vin. — Falsification. — Les vins du Rhin. — Le Johannisberg. — Les tonneaux du château de Heidelberg. — Le fou Perkeo. — Les tonneaux de Brême. — Les vins des grands hommes.

D'où vient la vigne ? De la contrée comprise entre la mer Caspienne et la Méditerranée, assurent ordinairement ses historiens.

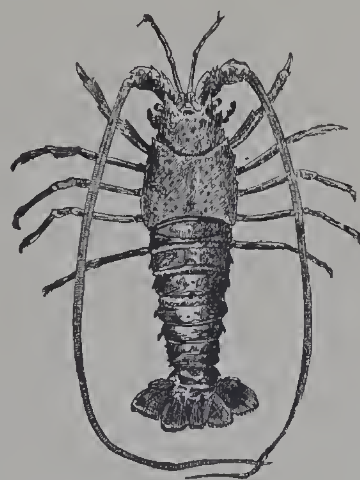
Il semble qu'on doive étendre cet habitat jusqu'à l'Hindoustan, l'Égypte, l'Abyssinie, l'Arabie. Aujourd'hui, si l'on veut délimiter la patrie classique du vin, il faut tracer, sur la carte, une ligne de cinq cents lieues de largeur,

englobant l'Europe méridionale, de la Gaule et de la péninsule Ibérique à la Grèce, l'Asie Mineure, l'Égypte, l'Arabie, pour aller se perdre au delà de la Perse.

Quant à la viticulture, elle a la plus nébuleuse origine.

D'après les Hébreux, Noé a planté la vigne l'année qui suivit le déluge biblique ; on connaît, à ce propos, l'histoire de la malédiction de Cham.

Mais déjà, sous la VIe dynastie, c'est-à-dire plus de six mille ans avant J.-C., les fouilles des nécropoles de Memphis l'ont démontré, les Égyptiens faisaient scientifiquement du vin puisque l'on vit sur les murs des tombeaux en question, des dessins, des peintures représentant des treilles chargées de raisin prêt à être vendangé, et toutes les opérations de la fabrication rationnelle du vin, du foulage dans la cuve et de la mise en amphore.



Les anciens ignoraient l'origine de l'utilisation de la vigne, et, suivant eux, le père des vignerons était Bacchus ou Osiris, qu'on croit être le même personnage.

Bacchus, ayant découvert la vigne autour de Nysa, ville de l'Arabie Heureuse, aurait songé à en utiliser le fruit, et après avoir bu, le premier, du vin, se serait empressé d'apprendre aux hommes à en boire.

De cela on peut déduire l'âge respectable de la vinification.

Nous aurions de la besogne si nous voulions suivre, sur cette piste, les auteurs de l'antiquité, les poètes, depuis Homère jusqu'à Horace, les historiens, les géographes, depuis Hérodote jusqu'à Diodore de Sicile. A quoi bon s'abandonner à des digressions qui deviendraient fastidieuses en se répétant ? Constatons toutefois qu'au siècle de Périclès les vignerons de la Grèce étaient passés maîtres, et qu'on qualifiait de *nectar*, boisson des dieux, les vins des crus fameux du beau pays hellénique.

Les Grecs enseignèrent aux Romains les secrets de la viticulture, comme ils leur enseignèrent tant d'autres choses ; les élèves profitèrent des leçons des professeurs, et les vins italiens, notamment ceux de la Toscane, du Latium et de la Campanie, furent hautement cotés.

On comptait, dans l'empire romain, au premier siècle de notre ère, une centaine d'espèces de vins de qualité supérieure, dont quarante-cinq ou cinquante appartenaient à l'Italie.

Les crus de Falerne, de Setia, de Sinuessa, de Fondi, de Cécube, de Signia, avaient autant de prix qu'en ont à présent nos bordelais, nos bourgognes de bonne marque.

« Puisque j'ai parlé du vin, dit Horace en sa satire *le Faux Épicurien*, sachez comment il faut le traiter. Un bon vin de Massique, exposé la nuit au vent frais d'un ciel serein, se dépouille admirablement de toute odeur irritante... Honte et malheur sur le mal-appris qui se sert encore de la chausse, oubliant que la maudite laine emporte à la fois la lie et le bouquet de ce vin déshonoré !



« Plus d'un dégustateur habile ajoute au gros vin de Sorrente un résidu des vins de Falerne. Il est bon de jeter dans l'amphore un jaune d'œuf de pigeon, pour précipiter cette lie au fond du vase, et le dégager de ses impuretés. »

Les anciens transportaient le vin dans des outres de peaux cousues ; ce système dura longtemps ; puis ils se servirent concurremment de tonneaux enduits de résine à l'intérieur, et soufrés. Chez eux, ils mettaient le vin en cave en des jarres de terre cuite, colossales amphores pointues par le bas, qu'ils enterraient en partie dans le sol, et dans lesquelles ils puisaient pour remplir leurs bouteilles. Le fiasco italien a assez exactement la forme de celle-ci.

La culture de la vigne se généralisa au point que les princes essayèrent plusieurs fois de l'entraver.

Au temps de César, la vigne était très cultivée dans le Sud de la Gaule. En 92, une disette ayant désolé l'empire, Domitien, sur les rapports de préfets à courte vue, s'imagina que cette disette était due à la trop vaste étendue des vignobles, et ordonna qu'une moitié de ceux-ci fussent détruits.

Rigoureusement exécuté partout ailleurs qu'en Italie, cet ordre ruina un tiers de notre territoire.

Cent quatre-vingt-dix ans plus tard, en 282, Probus autorisa nos ancê-

tres à replanter leurs vignes, et leur offrit même, pour cela, le concours des légions en garnison chez eux.

En dépit de l'invasion des Barbares, des incessantes guerres du moyen âge, la vigne reprit possession du sol français, celui qui lui convient le mieux, et on la cultiva de la basse Seine au Rhône, et des Vosges aux Pyrénées.

Rois, comtes, barons, marquis, grands et petits vassaux, eurent des vignes.

Au XII[e] siècle, les coteaux parisiens de la rive droite et de la rive gauche de la Seine : Auteuil, Montmartre, Belleville, Bel-Air, la Maison-Blanche, Mont-Parnasse, Vaugirard, qui composent aujourd'hui la plus grosse portion de notre capitale, étaient couverts de cépages.

Au XIII[e] siècle, les vignobles de Gascogne et de Saintonge avaient une réputation européenne, et le commerce des vins entre Bordeaux et Londres atteignait des chiffres considérables.



D'un bout à l'autre du royaume, on cultivait la vigne.

La Picardie, la Normandie, la Bretagne, produisaient du vin, au témoignage des chroniqueurs.

Les Bretons, écrit Legrand d'Aussy en son *Histoire de la vie privée des Français,* prétendaient qu'il y avait trois choses qui valaient mieux en Bretagne que dans tout autre pays de France : les chiens, les hommes, et le vin. François I[er], devant qui un noble Breton soutenait ce vaniteux paradoxe, répliqua: « Pour les hommes et les chiens, il peut en être quelque chose ; mais pour les vins, je ne puis en convenir, étant les plus verts et les plus âpres de mon royaume. » Là-dessus, il rapporta l'histoire plaisante d'un chien qui, ayant mangé, près de Rennes, une grappe de raisin, sentit incontinent dans le ventre une telle aigreur que, pour se venger, il aboya de colère contre la vigne.

Peut-être le roi-chevalier avait-il raison, car il est peu question, à notre époque, du vin breton.

La culture de la vigne demeura libre en France jusqu'à Charles IX. Alors elle eut à subir des épreuves qui ne purent rien, du reste, contre sa nature exubérante.

En 1566, Charles IX, abusé autant que l'avait été Domitien, ordonna d'arracher une partie des vignes, dont *la trop grande abondance causait la disette,* ne comprenant point que ce n'étaient pas les vignobles, mais les affreuses discordes civiles et l'anarchie qui rendaient le pain et la viande rares.

Un édit royal décida que les vignes n'occuperaient, à l'avenir, que le tiers du terrain dans chaque canton, les deux tiers devant être convertis en labours et prés.

En 1577, Henri III, reprenant cet édit, recommanda aux officiers chargés de l'administration des provinces, « d'avoir attention qu'en leurs territoires les labours ne fussent délaissés pour faire plants excessifs de vignes ».



En 1731, Louis XV, toujours sous le prétexte de disette, publia un édit qui interdisait toute nouvelle plantation de vignes, et déclarait que les vignobles qu'on aurait cessé de cultiver pendant deux ans seraient délaissés dans la suite.

Ces restrictions persistantes eurent pour effet de chasser la vigne des provinces où elle ne donnait pas des produits exceptionnels, et de la reléguer en les contrées où elle avait ses places fortes et d'où aucun édit ne pouvait l'expulser : en Champagne, en Bourgogne, en Languedoc, en Provence.

Ce qui se passait chez nous se produisait aussi dans les autres pays viticoles de l'Europe : en Espagne, en Italie, en Hongrie, en Grèce.

En Italie et en France, ce furent les ordres religieux qui défendirent les bons vignobles avec le plus de ténacité.

Nos célèbres crus de Bourgogne : Chambertin, Beaune, Vougeot, Volnay, Pomard, etc., doivent leur brillante pérennité aux monastères ; les crus de Grotta-Ferrata, de Monte-Fiascone, d'Orvieto, et tant d'autres eurent les mêmes protecteurs.

Les vins d'Espagne, de Hongrie, de Sicile, de Chypre, de Syrie, étaient jadis de tous les galas, et on en faisait grande consommation dans les châteaux.

Schlosser mentionne, en son *Histoire du XVIIIe siècle,* cette bizarre note de quelques dépenses de la maison de l'empereur d'Allemagne :

« A l'impératrice, pour boire avant de se coucher, tous les soirs, douze pintes de vin de Hongrie.

« Fourni deux pièces de vin de Tokay pour tremper le pain des perroquets de l'empereur.

« Pour un bain, quinze sceaux de vin. »

Afin que les vins de France eussent le goût des vins étrangers précités, on les transformait en médecines que nous trouverions détestables aujourd'hui. Témoin l'hypocras, où il entrait un amalgame de miel, de cannelle, de girofle, de muscade.

On prétend que l'hypocras tirait son nom du célèbre médecin Hippocrate, qui l'avait composé. Quoi qu'il en soit, l'hypocras était un des plus estimés parmi ces vins mélangés d'épices que l'on recherchait au moyen âge. On regardait comme une merveille d'avoir réuni la force du vin, la douceur du miel et le parfum des aromates d'Asie.

On se servait, pour faire l'hypocras, de vins blancs ou rouges, indifféremment. On employait aussi des vins méridionaux, levantins : vins muscats, grenache, malvoisie, etc. L'hypocras se buvait à jeun, ainsi que le prouvent les *Mémoires* de Montluc.

Parlant de vin grec qu'il but le matin, ce personnage ajoute : *comme on boit l'hypocras.*

On versait en plus l'hypocras au commencement ou à la fin du repas, Dans le premier cas, ce breuvage de luxe était accompagné de pâtisseries sèches ; dans le second, d'un pain particulier.

Jusqu'à la fin du XVIIe siècle, l'hypocras figura dans les festins. Lisez la comédie des *Friands Marquis* ou des *Coteaux*.

L'hypocras était un des cadeaux que les villes offraient aux rois lorsque ceux-ci faisaient chez elles leur entrée solennelle.

Au XVIIIe siècle encore, il était admis que les apothicaires envoyassent de l'hypocras pour étrennes à leurs pratiques. Au jour de l'an, les échevins et le prévôt des marchands de Paris en offraient au roi. De son côté, le roi faisait des présents d'hypocras aux principaux seigneurs de la cour et aux officiers de sa maison (1).

(1) Chéruel, *Dictionnaire historique des institutions de la France.*

Le vin fait partie de la vie nationale en France ; il en est question, dès les Mérovingiens, dans quantité d'actes publics ou privés.

Par exemple, rien n'était plus commun que les contributions en vin : le roi, les seigneurs, les villes, les communautés recevaient des redevances en vin et employaient le vin pour payer même la magistrature.

Les particuliers se libéraient ou acquittaient diverses prestations avec du vin.

Ainsi, un plaideur donnait le *vin du clerc* au secrétaire du tribunal où il avait été jugé ; un père, le *vin du curé* au prêtre qui baptisait son enfant ; un nouveau bourgeois, le *vin de bourgeoisie* au maire et aux échevins de la ville qui venaient de lui accorder le droit de cité.

Des ordonnances de saint Louis consacrent ces coutumes.

Concluait-on une affaire, on devait le *vin du marché,* le *pot-de-vin,* au vendeur ou à celui qui avait été l'intermédiaire de la transaction.

L'expression *pot-de-vin* est restée ; mais le *pot-de-vin* se paye maintenant en argent.

Il y avait encore le *vin de noces,* réclamé par le curé qui célébrait le mariage. « Dans certains diocèses, dit M. Chéruel déjà cité, le prêtre, en bénissant la chambre nuptiale, mêlait ensemble du vin blanc et du vin rouge, comme symbole de l'union des deux époux. Dans le diocèse d'Amiens, le prêtre commençait par bénir le vin et le pain ; il faisait ensuite trois rôties au vin, l'une pour lui, l'autre pour les mariés, la troisième pour les amis et parents qui assistaient à la cérémonie. Après avoir pris la sienne, il donnait celle des mariés et terminait par celle des assistants ; ensuite il bénissait la chambre. Cet usage se trouve dans un rituel de l'année 1554. » Et plus loin : « Il était d'usage à Paris de porter du *vin aux condamnés à mort* que l'on conduisait au gibet de Montfaucon : on les faisait arrêter, en route, dans la cour des Filles-Dieu, où on leur donnait deux coups de vin à boire. Quand l'exécution se faisait dans Paris même, l'usage était de servir aussi *du vin aux juges* chargés d'y assister. C'était le bourreau qui le fournissait. Du moins, ce fut ce qui arriva, en 1477, à l'exécution du duc de Nemours. Dans un compte de la prévôté de Paris, rapporté par Sauval, il est fait mention d'une somme de douze livres six deniers allouée au bourreau pour du pain, des poires et douze pintes de vin fournis à Messieurs du Par-



Vendangeuse, par Édouard Sain. — Gravure de Crosbie.

lement et officiers du roi, étant aux greniers de la salle, pendant que le duc se confessait. »

Il n'était pas une réjouissance publique où le vin n'eût sa place.

A la naissance, au couronnement, au mariage, aux victoires d'un roi, on érigeait des *fontaines de vin,* où le peuple pouvait boire deux ou trois jours durant.

Et les vendanges, quelles fêtes partout et en tous temps! Fêtes bruyantes, d'où jamais l'éclatante gaieté n'était absente.

Legrand d'Aussy a tracé ce tableau des vendanges en France : « Les Gaulois païens promenaient autour de leurs vignes les statues de leurs dieux à l'époque des vendanges, et accompagnaient cette cérémonie de chants et de danses. Aujourd'hui encore, les vendanges donnent lieu, dans diverses contrées de la France, à des processions et à des fêtes. On y promène quelquefois la statue du saint patron, ornée de pampres et de raisins. Les vendanges elles-mêmes sont une véritable fête. Hommes et femmes, chacun un panier sous le bras, arrivent ensemble au pied du coteau. Là, tous s'arrêtent et se rangent en haie. Le chef de la bande commence une chanson joyeuse, dont le refrain se répète en chœur. On monte ensuite, on se partage dans le vignoble, on se livre au travail qui, sans être interrompu, est égayé de temps en temps par des couplets nouveaux de quelqu'un des vendangeurs, ou par les quolibets avec lesquels on agace les passants. Le soir, à peine a-t-on soupé que la joie recommence. On danse en rond ; on chante quelques-unes de ces chansons gaillardes qu'autorise le moment et qui sont connues sous le nom de chansons de vendanges. Bientôt la gaieté devient générale : maîtres, hôtes, valets, tous dansent de leur côté, et c'est ainsi que se termine une journée de travail qu'on prendrait presque pour un jour de divertissement. »

C'est toujours de la sorte que les choses marchent, avec moins de joie peut-être, et pas davantage de morale.

Le patron des vignerons, des vendangeurs et des tonneliers était saint Martin, évêque de Tours au IVe siècle, qui cultiva la vigne à l'abbaye de Marmoutier, qu'il fonda au bord de la Loire.

La fête de saint Martin (11 novembre) était l'occasion d'excès plus

licencieux que ceux des vendanges ; un synode d'Auxerre s'en occupa afin d'y mettre ordre.

Les marchands de vin, taverniers et hôteliers, formaient à Paris une communauté à laquelle Henri III accorda, en mai 1584, des statuts que Louis XIII, Louis XIV et Louis XV confirmèrent.

Parmi les marchands de vin privilégiés, il en existait une douzaine appelée *cave des douze*, qui seuls avaient le droit de vendre le vin en bouteilles à la suite de la cour.

Nos pères caractérisaient singulièrement les différents vins. Pour eux : le *vin d'âne* était celui qui plongeait le buveur dans l'assoupissement ; le *vin de cerf*, celui qui faisait pleurer ; le *vin de lion*, celui qui rendait furieux, querelleur ; le *vin de pie*, celui qui faisait jaser ; le *vin de cochon*, celui qui faisait vomir ; le *vin de renard*, celui qui rendait subtil, malicieux ; le *vin de singe*, celui qui faisait sauter et rire ; le *vin de Nazareth*, celui qui remontait par le nez.



Récolte du raisin.

Les proverbes sur le vin foisonnaient. Rééditons-en cinq ou six : « Vin sur lait, c'est souhait ; lait sur vin, c'est venin. — Vin usé, pain renouvelé, est le meilleur pour la santé. — A bon vin ne faut point d'enseigne. — Qui bon vin boit, Dieu voit. » — Et le proverbe tiré de l'Écriture : « Le bon vin réjouit le cœur de l'homme ; *Vinum bonum lætificat cor hominis.* »

L'Espagne, l'Italie, l'Allemagne, la Hongrie, la Grèce, ont toujours des vins de haute qualité ; l'Algérie, l'Afrique australe, les États-Unis, l'Australie, l'Asie, les Indes orientales, possèdent des plants d'un grand rendement ; mais la *terre du vin* en Europe et dans l'univers, c'est la terre de France.

La superficie de nos vignobles atteint 2320533 hectares, produisant 60

à 70 000 000 d'hectolitres de vins blancs ou rouges, valant, bon an mal an, 1 500 millions.

Douze de nos départements, ceux du Nord, où le climat n'est pas assez chaud pour que le raisin y atteigne une parfaite maturité, ne cultivent point la vigne.

Les vins de France peuvent se diviser en six catégories principales, que M. Paul Poiré classe de cette façon dans son livre sur nos industries nationales :

1° Les vins de Bordeaux et leurs similaires, dont la production s'étend dans dix-neuf départements. Le département de la Gironde fournit les meilleurs vins de cette classe : les Château-Laffitte, Château-Margaux, Château-la-Tour, Château-Haut-Brion, Sauterne, Saint-Emilion, sont connus par leur fraîcheur et leur bouquet ; aussi les nations étrangères font-elles dans la Gironde des achats considérables. La production de ce département surpasse 3 millions d'hectolitres ;

2° Les vins de Bourgogne et leurs similaires, dont la production s'étend dans douze départements. La Côte-d'Or tient le premier rang par ses crus si fameux de Chambertin, Romanée, Vougeot, Corton, Beaune ; elle fabrique environ un million d'hectolitres ;

3° Les vins du Midi, qui ont en général un goût moins délicat que les précédents ; mais ils sont très abondants et l'on y trouve quelques crus très estimés, celui de l'Ermitage, par exemple, dans la Drôme. Le département de l'Hérault fait à lui seul de trois à six millions d'hectolitres. Les vins de cette classe proviennent de dix-sept départements ;

4° Les vins de l'Est sont produits dans douze départements. Le Jura est celui qui donne les plus remarquables ; ceux d'Arbois sont très estimés ;

5° Les vins mousseux, qui reçoivent des préparations spéciales, modifiant leur nature primitive. Nous citerons ceux de Champagne, qui tiennent le premier rang, ceux de la basse Bourgogne et notamment ceux de Chablis, Tonnerre, Epineuil ; ceux de Tours, Vouvray et Rochecorbon ;

6° Les vins de liqueur, que fournissent quelques départements méridionaux, parmi lesquels on distingue les vins muscats de Frontignan, de Rivesaltes et de Lunel. A Cette, on fabrique de remarquables imitations de vins d'Espagne.

Pour obtenir du bon vin, il ne faut vendanger que quand le raisin est bien mûr et qu'il a toutes ses qualités ; alors, vite, par les vignes, des légions de vendangeurs et de vendangeuses armés de ciseaux ou de sécateurs pour couper les grappes.

La fabrication du vin comprend quatre opérations principales : le foulage du raisin, la fermentation du moût, le décuvage et le pressurage. Si nous ajoutons à cela le soutirage et le collage, la clarification, nous aurons, sauf les perfectionnements particuliers à telle ou telle région, les bases de la vinification dans tous les pays.



Ils sont trop verts.....

Les vins liquoreux : le tokay, les vins d'Espagne, de Sicile, et les vins mousseux, le champagne, dont le suc est un des éléments, exigent des procédés plus compliqués et plus coûteux.

C'est l'alcool qui communique aux vins, de même qu'à toutes les boissons fermentées, leur propriété enivrante.

En vieillissant, les vins perdent leur acidité naturelle ; mais à la longue ils perdent aussi leur force et leur bouquet ; il convient donc de les boire lorsqu'ils ont un âge raisonnable.

A toutes les époques, l'esprit malfaisant des sophisticateurs s'est exercé sur le vin. Une ordonnance du prévôt de Paris portait que « pour empêcher les mixtions et les autres abus que les taverniers commettaient dans le débit de leurs vins, il serait permis à toutes personnes qui prendraient du vin chez eux, soit pour boire sur le lieu, soit pour emporter, de descendre à la

cave et d'aller jusqu'au tonneau pour le voir tirer en leur présence », garantie dérisoire au fond.

« En traitant le vin par la litharge (oxyde de plomb), fait observer M. F. Hœfer, *Histoire de la chimie*, on en corrigeait l'acidité. Mais par cette addition, il se produisait du sucre de Saturne (acétate de plomb), qui est un poison. D'anciennes mesures de police mentionnent plusieurs cas d'empoisonnement dus à cette falsification. C'est ainsi que des vignerons d'Argenteuil furent punis d'une forte amende pour avoir mis de la litharge dans leurs vins, afin de leur donner une couleur plus vive, plus de feu, et en diminuer la verdeur. »

Les droits énormes d'octroi qui ont pesé sur le vin, loin de diminuer la fraude, l'ont augmentée partout.

Le vin est la première des boissons, après l'eau ; c'est la boisson alimentaire par excellence et celle qui exerce l'action la plus salutaire sur nos organes, quand elle est prise à dose rationnelle ; les précautions compatibles avec notre droit public qui auront pour objet de la faire arriver pure aux consommateurs seront les bienvenues.

Nous ne terminerons point cet aperçu sans parler des vins des coteaux pierreux des bords du Rhin, dont la réputation est européenne.

Les vins du Rhin sont surtout des vins blancs ; quelques-uns se rapprochent de nos mousseux de Champagne et de la Loire.

Les vieux châteaux, les villes pittoresques bordant les rivages, les souvenirs de l'histoire, le charme de la poésie, ne sont pas les seules raisons qui attirent un si grand nombre d'étrangers et font d'un voyage sur le Rhin un des impérieux devoirs de l'homme de loisir, Allemand ou Français, Russe, Anglais ou Américain, dit M. Élisée Reclus dans sa *Nouvelle Géographie universelle*. Les falaises schisteuses du défilé rhénan sont aussi devenues célèbres à cause de leurs vignobles, qui d'ailleurs, s'ils ont contribué à la gloire du Rhin, n'en ont certainement pas accru la beauté. Les fragments effrités du schiste glisseraient du haut en bas des escarpements, emportant le peu de terre végétale qui les recouvre, si des arbres et des broussailles ne les retenaient dans leur chute, ou si l'homme ne les arrêtait par des murs de pierre sèche. En défrichant les pentes pour y planter des vignes, il a donc fallu que le cultivateur prît soin de soutenir

les terres au moyen de terrasses disposées en forme de gradins. La colline se trouve ainsi décorée de guirlandes de pampres, verts en été, jaunes en automne, que séparent des murs parallèles de pierre couleur de rouille. Souvent les pierres s'éboulent, les pluies creusent des ravines sur la pente ; il faut alors ramasser la terre entraînée et la reporter au pied des ceps déchaussés. Dans les bonnes années, ce dur labeur est richement payé : car les bons crus de ces vignobles sont parmi les plus appréciés de l'Europe à cause de leur bouquet et de leur finesse de goût. Le vin du Rhin, quelle que soit du reste sa valeur réelle parmi les grands crus, est certainement celui de tous qui a été le plus chanté : innombrables sont les poèmes qui le célèbrent. C'est l'un des principaux motifs de la poésie germanique, et, comparées à ce flot de vers, combien discrètes sont les quelques belles chansons inspirées par les vins exquis du Bordelais, du Roussillon, de la Bourgogne ! Les auteurs allemands qui parlent en prose des vins de leur pays se laissent entraîner à des enthousiasmes qui nous étonnent. « Les vins français, italiens, espagnols, sont des boissons sans pensée, dit Wilhelm Buchner ; on les boit parce qu'ils ont bon goût ; mais en buvant le vin du Rhin on pense. » D'ailleurs, « l'Allemand seul sait bien boire le vin ».

Au premier rang des vins du Rhin, et spécialement des vins de choix qu'on fait entre Mayence et Bingen, il convient de placer le johannisberg.

Le château de Johannisberg couronne une colline élevée de 113 mètres au-dessus du Rhin, à peu de distance de l'endroit où le fleuve atteint sa plus grande largeur, et cette colline est entièrement couverte de vignes. M. Adolphe Joanne raconte en ces termes l'histoire de ce cépage célèbre :

« Ce sont des moines qui ont planté les premières vignes du Johannisberg. D'après d'anciennes chroniques, Ruthard, archevêque de Mayence, fonda en 1106 sur cette colline un prieuré, converti vingt et un ans plus tard en un monastère, sécularisé en 1567, après avoir été incendié en 1552 par le margrave Albert de Brandebourg. Pendant la guerre de Trente ans, les Suédois détruisirent les débris que les flammes avaient laissés debout. En 1716, l'abbé de Fulda, s'étant rendu acquéreur de la colline, y rebâtit non plus un couvent, mais un château, et y fit replanter de la vigne. Il y récolta bientôt un vin excellent. On ne vendangeait jamais sans un ordre écrit

de sa main. Une année, l'ordre n'arriva que lorsque les raisins étaient déjà à moitié pourris : on n'en vendangea pas moins, et le vin s'en trouva meilleur. Depuis lors, la vendange s'est toujours faite, au Johannisberg, quinze jours plus tard que partout ailleurs. Les meilleurs crus sont ceux qui avoisinent le château : on appelle le vin qu'ils produisent *Schloss Johannisberger* ; les autres sont inférieurs en qualité. Aussi, quand on vendange, on ramasse avec une fourchette particulière tous les grains qui se détachent des grappes, et on verse dans des cuves distinctes les raisins soigneusement triés. La propriété a une étendue d'environ 63 arpents. Année commune, elle rapporte de 75 000 à 80 000 flacons. Un fût de 1 350 bouteilles a été vendu une année 18 000 florins, c'est-à-dire plus de 27 francs la bouteille. C'est le prix le plus élevé qui ait jamais été atteint. Les acquéreurs étaient, par moitié, le roi d'Angleterre et le roi de Prusse. Le vin est toujours livré en bouteilles, avec le cachet du prince. En 1802, le prince d'Orange (le roi des Pays-Bas, Guillaume Ier) avait acheté cette importante propriété ; mais en 1805 Napoléon en fit don au maréchal Kellermann (duc de Valmy), qui la conserva jusqu'à l'époque où l'empereur d'Autriche en gratifia le prince de Metternich. »

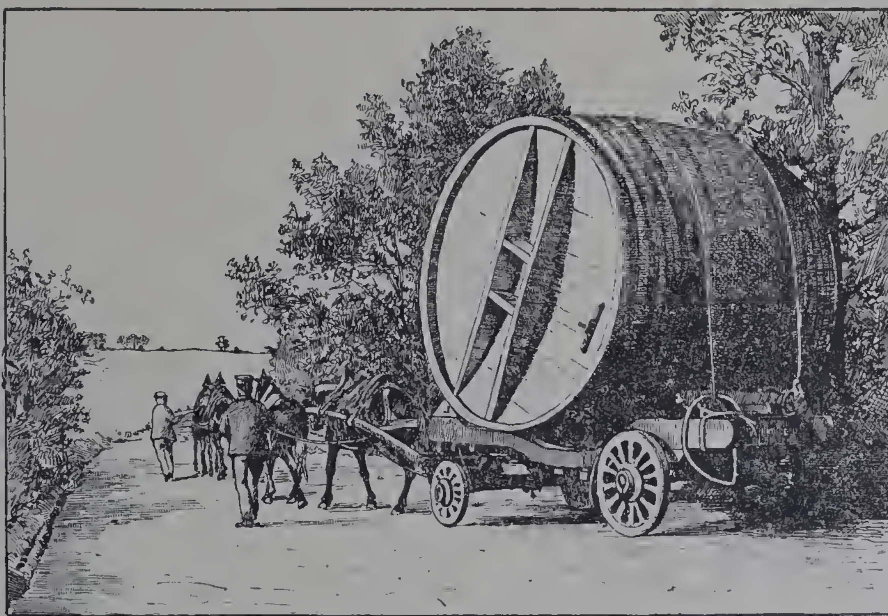
Après le *Schloss Johannisberger*, remettons la plume à Victor Hugo pour décrire la *grosse* curiosité vinicole rhénane, une curiosité de bois : le monstrueux tonneau du château de Heidelberg, qui, dans son caveau, présente l'aspect « d'un navire sous la cale. »

« ... On descend, la voûte est obscure, la crypte est recueillie, les soupiraux jettent un demi-jour religieux ; on s'attend aux tombeaux des palatins : on trouve une grosse tonne, une fantaisie pantagruélique, un trône pour un Ramponneau colossal. Quand on aperçoit cette chose étrange, on croit entendre dans les ténèbres de cette ruine l'immense éclat de rire de Gargantua.

« Le gros tonneau dans le manoir de Heidelberg, c'est Rabelais logé chez Homère.

« Le gros tonneau, couché sur le ventre, présente l'aspect d'un navire sous la cale. Il a vingt-quatre pieds de diamètre et trente-trois pieds de long. Il porte à sa face antérieure un écusson rocaille où est sculpté le chiffre de l'électeur Charles-Théodore. Deux escaliers à deux étages serpentent alentour et montent jusqu'à une plate-forme posée sur son dos. Il contient

deux cent trente-six foudres, chaque foudre contient douze cents doubles bouteilles ; d'où il suit qu'il y a dans la grosse tonne de Heidelberg cinq cent soixante-six mille quatre cents bouteilles ordinaires. On la remplissait par un trou percé dans la voûte au-dessus de la bonde, et on la vidait avec une pompe qui est encore là, suspendue au mur. Cette futaille monstre a été pleine trois fois de vin du Rhin. La première fois qu'elle fut remplie, l'électeur dansa avec sa cour sur la plate-forme qui la surmonte. Depuis 1770 elle est vide.



Foudre en usage chez les vignerons du Midi.

« Le vin s'y améliorait.

« Au reste, cette tonne n'est pas l'ancien gros tonneau de Heidelberg, couvert de si curieuses sculptures et construit en 1595 par l'électeur Jean-Casimir, pour solenniser je ne sais quelle réconciliation de luthériens et de calvinistes. Charles-Théodore l'a fait démolir vers 1750 pour bâtir celui-ci, qui est plus grand, mais moins orné.

« Outre le gros tonneau, les caveaux du château palatin, dont les profondeurs s'ouvrent de toutes parts comme des antres, renfermaient ce qu'on appelait les petits tonneaux. Ces petits tonneaux n'avaient guère que la hauteur d'un premier étage. Il y en avait dix ou douze. Il n'en reste plus qu'un, qu'on m'a montré dans sa cellule, à quelques pas de la grande tonne. Il ne

contenait que le cinquième du gros tonneau. C'est un fort bel assemblage de douves en bois de chêne, fabriqué au temps de Louis XIII, orné par les électeurs palatins de l'écusson de Bavière et de trois têtes de lion sur chacune de ses faces, et par les soldats français de quelques coups de hache. C'était en 1799. Le tonneau était plein de vin du Rhin ; nos soldats voulurent l'enfoncer. Le tonneau tint bon. Ils avaient brisé les murailles de la citadelle, ils ne purent faire brèche au tonneau. Ce tonneau est vide depuis 1800. » (*Lettres à un ami.*)

Le gros tonneau du château de Heidelberg a été construit en 1751 ; sa contenance est de 283 000 bouteilles ordinaires. Victor Hugo a doublé ce chiffre.

En face de ce gigantesque vaisseau est une statue de bois représentant un petit vieillard bizarrement accoutré ; près de cette statue se trouve une horloge, de laquelle pend une ficelle. Quand on tire celle-ci, l'horloge s'ouvre brusquement, et il en sort une queue de renard qui vous frappe au visage. L'horloge bouffonne est une invention du petit vieillard, qui fut bouffon du palatin Charles-Philippe, se nommait *Perkeo,* ressemblait à sa statue, n'avait pas plus de $1^{m},30$ de hauteur, et buvait quinze doubles bouteilles de vin du Rhin par jour ! C'était beaucoup de liquide pour un si petit vase.

Brême possède aussi, dans les caves de son Hôtel de ville, des tonneaux fameux ; on les appelle : *la Rose* et *les douze apôtres* ; ils ont de grandes dimensions, et sont remplis de vin du Rhin ayant, dit-on, cent cinquante ans d'âge. On vend ce vin au verre ou à la bouteille : 11 ou 12 francs la bouteille. Des gens qui en ont bu nous on assuré que c'était trop cher.

Si le vin des tonneaux de Brême a effectivement un siècle et demi, ce n'est plus, en effet, que du vin mort.

Un fureteur de bibliothèque a découvert ceci que nous ne saurions contrôler :

Napoléon Ier affectionnait particulièrement le vin de Chambertin ; le Grand Frédéric préférait à tous les autres vins le vin de Tokay ; le cardinal de Richelieu n'admettait dans son verre que du vin de Romanée ; Pierre le Grand plaçait en première ligne le Madère ; Jean Bart goûtait entre tous le vin de Beaune ; Rubens celui de Marsala ; Rabelais aimait que la dive bouteille

fût pleine de vieux Chablis ; Cromwell, le puritain, fêtait avec un certain zèle le Malvoisie ; le maréchal de Saxe avait une prédilection pour le Champagne, Talleyrand pour le Château-Margaux, Balzac pour le vin de Vouvray, Gœthe pour le Johannisberg, Humboldt pour le Sauterne, Charles-Quint pour le vin d'Alicante, lord Byron pour le Porto, François Ier pour le Xérès. Enfin Henri IV préférait à tous les vins, comme tous les gourmets de son temps, le vin de Suresnes qui, à cette époque, n'avait de rival que le vin d'Argenteuil, son voisin.

Deux mots cependant concernant Henri IV. Le Béarnais ne dédaignait peut-être pas le vin de Suresnes, mais, ce qui n'est point douteux, c'est qu'il prisait fort le vin de Jurançon, des environs de Pau, son pays natal. Il tenait en estime le vin de la vigne de Gaye, le Jurançon le mieux coté, vin qui avait humecté ses lèvres lors de sa naissance. On dit même qu'il faisait tant de cas de ce cru, qu'au temps des vendanges, par son ordre, des sentinelles gardaient le clos, afin qu'aucune grappe de celui-ci ne fût détournée. La vigne de Gaye ne donne, il est vrai, annuellement, qu'une pièce de vin.



Jardinage.



L'eau. — Le Doubs au-dessus de Pontarlier. (Phot. O. Goudard.)

LE VINAIGRE

Qu'est-ce que le vinaigre. — La mère du vinaigre. — L'acétification. — Corporation des vinaigriers
Vinaigre et citron.

Le vinaigre, *vin aigre,* provient, le plus souvent, de vin altéré, de marc fermenté de raisin ; on le tire de tout liquide alcoolique aigri par l'oxygène de l'air, oxygène qui change l'alcool en acide acétique.

Le vinaigre le plus estimé est le vinaigre de vin. On apprécie particulièrement celui de l'Orléanais.

Afin d'accélérer l'acétification des liquides alcooliques, on plonge dans ces liquides un ferment appelé *mère du vinaigre,* qui est usuellement composé de copeaux de hêtre.

On peut fabriquer du vinaigre chez soi, sans fatigue et sans dépense excessive : il suffit, pour cela, de soumettre à l'action du pressoir le marc fermenté du raisin, ou de placer en un endroit chaud de la maison un tonneau de vin aigre ; ce vin ne tarde pas à s'altérer, et l'on peut alors puiser

indéfiniment dans le tonneau, en remplaçant au fur et à mesure, par du vin, potable ou aigri, le liquide qu'on enlève.

En France, les vinaigriers firent d'abord partie d'une corporation dite des *sauciers, moutardiers, vinaigriers, distillateurs en eau-de-vie et esprit-de-vin et buffetiers,* dont les premiers statuts datent de 1394.

En 1537, les sauciers et distillateurs s'étant séparés de leurs confrères, les vinaigriers firent bande à part. Une ordonnance de 1776 les réunit aux limonadiers.

Chez les vinaigriers, l'apprentissage était de quatre ans et le compagnonnage de deux ans. Le brevet coûtait 70 livres, et la maîtrise 700. La fête patronale de la corporation était la Nativité de la Vierge.

Le vinaigre est plutôt un condiment qu'une boisson ; néanmoins, il devait, en notre travail, avoir sa place après le vin d'où il procède.

Comme assaisonnement, le jus de citron tient avantageusement lieu de vinaigre dans bien des cas.



Guyane française. — Allée de manguiers.
(Vérascope Richard.)



L'eau. — Lac des Quatre-Cantons à Stanstadt (Suisse).
(Phot. O. Goudard.)

LA BIÈRE

La bière en Égypte. — La bière dans l'Europe septentrionale. — Zithos, cervoise, bière. — La bière boisson nutritive. — Godale, godailler, gobelotter. — La communauté des brasseurs. — Préparation de la bière. — Opérations diverses de la fabrication. — Bières renommées. — Les brasseries de Londres.

L'usage de la bière est presque aussi ancien que celui du vin ; on le trouve répandu en Égypte, aux époques pharaoniques.

Selon Hérodote, Strabon, Athénée, les Égyptiens buvaient du *vin d'orge*, ou boisson faite avec de l'orge fermentée. Diodore de Sicile (livre I) nomme cette boisson *zithos*. C'est proprement la bière. On a vu ci-dessus qu'ils buvaient aussi du vin. Nous imitons leur exemple.

Les Gaulois du Nord, les Germains, les Scandinaves, qui n'avaient pas de vignobles, en buvaient également.

« On remarque dans la plus grande partie de la Gaule (il s'agit évidemment des contrées comprises entre la Meuse et l'Elbe), dit Diodore (livre V),

un phénomène trop particulier pour omettre d'en parler ici. Les vents du couchant d'été et ceux du Nord y soufflent habituellement avec tant de violence et de force, qu'ils soulèvent la terre et emportent des pierres grosses comme le poing et une épaisse poussière de gravier. Enfin, de violents tourbillons arrachent aux hommes leurs armes et leurs vêtements, et enlèvent les cavaliers de leurs chevaux. L'excès de froid altère tellement le climat, que la vigne et l'olivier n'y croissent pas. C'est pourquoi les Gaulois, privés de ces fruits, font avec de l'orge une boisson appelée *zithos*. Ils font aussi tremper du miel dans de l'eau, et s'en servent en guise de boisson. Aimant jusqu'à l'excès le vin que les marchands leur apportent sans mélange, ils en boivent si avidement que, devenus ivres, ils tombent dans un profond sommeil ou dans des transports furieux. Aussi beaucoup de marchands italiens, poussés par leur cupidité habituelle, ne manquent-ils pas de tirer profit de l'amour des Gaulois pour le vin. Ils leur en apportent, soit dans des bateaux, sur les rivières navigables, soit sur des chars qu'ils conduisent à travers le pays plat ; en échange d'un tonneau de vin, ils reçoivent un jeune esclave, troquant ainsi leur boisson contre l'échanson. » La Gaule méridionale avait du vin, mal fait, voilà tout.

Les barbares, les sauvages, ont de l'analogie entre eux : c'est avec l'alcool que les navigateurs modernes captèrent les peuplades de l'Afrique, de l'Amérique et de l'Océanie.

Pline ne nomme pas *zithos* la bière gauloise, mais *cervisia*, dont on a fait plus tard *cervoise*, nom que la bière a gardé durant des siècles.

Suivant le même auteur, le grain avec lequel on fabriquait la *cervisia* s'appelait *bance*. Le Grand d'Aussy voit là l'étymologie de *brasseur* et de *brasserie*. Ne le contrarions point.

La bière, possédant au plus haut point les propriétés nutritives et excitantes, devint la boisson ordinaire au moyen âge, l'époque des disettes.

On a calculé qu'un litre de bière de Strasbourg nourrit autant le consommateur que le font 48 grammes de pain.

Cela seul explique la généralisation de la bière, qui ne parvint cependant pas à détrôner le vin, n'ayant ni les qualités stimulantes, ni le fumet, ni la saveur de celui-ci.

Au XIII[e] siècle, on distinguait plusieurs espèces de bières, entre autres

la bière appelée *godale,* des mots *good ale* (bonne ale, bière anglaise), d'où est venu le verbe *godailler,* boire de la *godale,* et le substantif *godailleur,* grand buveur de godale, ivrogne.

Le verbe *gobelotter,* user du gobelet, boire souvent, et le substantif *gobelotteur,* qui abuse du gobelet, ont une origine analogue à celle de godailler et de godailleur, mais exclusivement française.

Le mélange d'épices, pour donner à la cervoise du montant, date d'une époque plus reculée, et jusqu'au XVI[e] siècle nos pères firent cas des bières mixtionnées.

La bière simple était peu prisée ; de là est venue l'expression proverbiale : *C'est de la petite bière,* pour indiquer un homme ou une chose qui mérite une médiocre considération.



Houblonnière, en Alsace.

Les brasseurs formaient en Allemagne, en Flandre, en Angleterre, de puissantes corporations, et les chefs de celles-ci jouèrent, à maintes époques, des rôles politiques.

A Paris, la communauté des *cervoisiers* était une des plus anciennes. Ses statuts réglaient la fabrication de la bière, et portaient « que nul ne peut faire cervoise, sinon d'eau et de grain, à savoir d'orge, de méteil ou de dragée ; que quiconque y mettra autre chose, comme baye, piment ou poix-résine, sera condamné à vingt sous d'amende, et ses brassins confisqués ». Il n'est pas question là des bières « épicées ».

Renouvelés en 1359 et en 1489, ces statuts disaient encore : « Les brasseurs seront tenus de faire la bière et cervoise de bons grains bien germés et brassinés, sans y mettre ivraie, sarrasin, ni autres mauvaises matières, sous peine de quarante livres parisis d'amende ; les jurés visiteront les

houblons avant qu'ils soient employés, pour voir s'ils sont mouillés, chauffés, moisis et gâtés, afin que s'ils sont trouvés défectueux, les jurés en fassent rapport à la justice, pour faire ordonner qu'ils seront jetés à la rivière. Aucuns vendeurs de bière et cervoise en détail n'en pourront vendre, si elles ne sont bonnes, loyales et dignes d'entrer au corps humain, sous peine d'amende arbitraire et confiscation. »

Ces prescriptions, imposées par l'autorité, prouvent que la sophistication de la bière était aussi commune que celle du vin.

L'apprentissage de brasseur durait cinq ans, et le compagnonnage trois ans. Le brevet coûtait, à partir du XVIe siècle, 24 livres, et la maîtrise 2 400. Les brasseurs s'étaient placés sous le protectorat de la Vierge.

La bière se prépare, en principe, avec l'orge et le houblon ; mais on peut y ajouter d'autres produits, suivant l'espèce et la force qu'on veut obtenir.

La composition des bières anglaises, belges, allemandes, est très variée.

Les principales opérations de la fabrication de la bière sont : le *maltage*, pour faire naître la diastase dans le grain d'orge, autrement dit le principe qui transforme l'amidon en sucre ; la *saccharification* ou *brassage*, dont le but est d'amener la diastase à agir sur l'amidon du grain, de transformer cet amidon en sucre et de dissoudre ce sucre dans l'eau ; la *fermentation*, destinée à convertir le sucre en alcool.

Tout cela est assez compliqué.

Les bières renommées sont celles de Vienne, de Bavière, de Strasbourg, de Lyon, de Louvain, de Bruxelles et de Londres.

A Paris, la consommation de la bière s'accroît chaque jour ; à Londres, elle dépasse annuellement le chiffre de quinze millions d'hectolitres.

Aussi les brasseries de la capitale de la Grande-Bretagne, avec leurs *cuves-matières* gigantesques, leurs vastes ateliers, leurs armées d'ouvriers, leurs profondes écuries remplies de chevaux robustes, sont-elles saisissantes pour l'étranger.

En les parcourant, on se croirait dans les celliers d'un peuple de géants.



Afrique occidentale anglaise. — Baobab.
(Vérascope Richard.)

LE CIDRE ET LE POIRÉ

Comment on obtient le cidre. — Ancienneté du cidre. — L'usage du cidre. — Cidres étrangers. — Le cidre de Normandie. — Production du cidre en France. — Un vau-de-vire normand. — Invectives contre le poiré. — Composition du poiré. — Le poiré enivre vite. — Le raisiné. — La richesse pomologique normande.

Rien de plus élémentaire que la fabrication du cidre : on écrase les pommes sous une meule ou dans un moulin appelé *grugeoir* ; on abandonne la pulpe pendant vingt-quatre heures dans des cuves de bois où elle prend une teinte rougeâtre ; puis on la met au *pressoir* où elle se résout en un jus que l'on filtre au tamis de crin, jus qu'on laisse fermenter et dont le sucre se transforme en alcool et en acide carbonique.

A partir de ce moment, le cidre est fait et l'on peut le mettre en bouteilles ou en tonnes, selon qu'on désire du cidre mousseux ou du cidre de table.

Partout où il y a eu des pommiers, on a connu le cidre ; or, comme le

pommier est un arbre indigène à la Gaule, tout porte à croire que les Gaulois étaient initiés à la fabrication du cidre, et que nous ne sommes redevables de cette boisson ni aux Maures, ni aux Navarrais, ni aux Biscayens, ainsi que le prétendent quelques écrivains.

Il est néanmoins raisonnable d'admettre qu'au moyen âge nos caboteurs normands ont rapporté de l'Espagne, qu'occupaient les Maures, ces agriculteurs achevés, des pommiers de belle espèce qui ont enrichi les vallons de Normandie.

Nous le croyons d'autant plus volontiers que l'usage du cidre s'est brusquement développé en France à la fin du XIe siècle.

L'Allemagne, la Russie, l'Angleterre, l'Amérique produisent de bons cidres ; quant au cidre le plus estimé, c'est celui de notre Normandie.

La France fabrique annuellement 12 millions d'hectolitres de cidre ; valeur : 90 millions de francs.

Les espèces de cidres sont très nombreuses.

Le cidre a eu ses chantres, aussi bien que le vin ; citons ces strophes que lui adressa Olivier Basselin en un de ses vaux-de-vire :

Le bon sidre, en dit-on rien ?
    Il vaut bien
Que quelque chose on en die ;
Et certes qui m'en croiroit,
    On n'auroit
Autre boire en Normandie.

Le beuvrage composé
    N'est prisé.
Aussi, je laisse la bière
Aux Anglois et Allemans
    Et Flamans,
Qui ont l'ame roturière.

Jamais pour bon n'advoueray
    Le poiré :
C'est un nuisible beuvrage.
Toutefois, je le permets
    Aux valets,
Qui n'ont point soin du mesnage.

S'il y a sidre excellent,
Bien souvent
On l'aime sur tout beuvrage.
Tu es, bon sidre orangé
(Tout songé),
Un bon meuble de mesnage.

Le poiré, qu'Olivier Basselin permettait aux valets qui n'avaient pas soin du ménage, et qu'il déclarait un nuisible *beuvrage*, est une boisson faite avec des poires, et deux fois plus capiteuse que le cidre.

Le poiré enivre vite lorsqu'il est vieux ; il convient alors de s'en défier.

« Ils se servent plus du sidre ou pommé et du poiré que de la bier, a écrit O. de Serres en parlant des Normands ; partout où ces boissons sont en usage, l'on appelle pommé le jus de pomme, et poiré celui de poire ; particulièrement en la haulte Normandie, en la Brie, et en certains endroits de la Picardie, sidre, toute liqueur procedante des pommes et des poires, meslée ou distincte ; mais en la basse Normandie, comme en Cotentin, Bessin, païs de Caux, et autres, esquels ce breuvage est le mieux cogneu, aussi à Rouen, par le sidre est seulement entendu le jus procedant des pommes, demeurant le nom de poiré particulier à celui des poires. »

De même qu'on a fabriqué du cidre où il y a eu des pommiers, on a fabriqué du poiré où il y a eu des poiriers.

On boit maintenant du poiré dans toutes les régions où l'on boit du cidre.

L'Orne, le Calvados, la Manche, fournissent chez nous le plus fin et le plus agréable au goût.

Le poiré bouilli à la sortie du pressoir donne un résidu avec lequel on fait un raisiné que les enfants considèrent comme de l'ambroisie.

Le chiffre des pommiers à cidre de France est d'environ 4 300 000 ; celui des pommiers produisant la pomme de table est considérable aussi.

Les différences de ces derniers se sont tant et tant multipliées qu'elle défiaient toute tentative de classification et de nomenclature ; un professeur de la faculté d'Aix, originaire de Normandie, M. Charles Joret, a cependant

affronté le travail de recensement de la pomologie normande, et, dans sa Flore populaire de Normandie, a groupé les pommes de sa petite patrie, en trois catégories : 1° pommes précoces ou tendres ; 2° pommes secondes ; 3° pommes tardives.

Il compte 141 variétés de pommes précoces ; 553 variétés de pommes secondes ; 318 variétés de pommes tardives. Total de ce catalogue principal : 1 012 variétés.

Et ce n'est pas tout, il a ouvert une rubrique supplémentaire aux pommes non classées, qui s'élèvent à une quarantaine, d'où il résulte que la seule Normandie possède 1 050 espèces de pommes mangeables. Étonnez-vous, après cela, qu'on fabrique des tonnes de sucre de pomme, à Rouen.



L'ALCOOL

Les anciens devaient connaître l'alcool. — L'alcool médicament. — L'alcool à divers degrés. — Liquides qui produisent l'alcool. — Distillation. — Eaux-de-vie de France. — L'eau-de-vie incolore. — Le kirsch. — Le genièvre, le gin, le wiskey. — Le rhum. — Consommation de l'alcool. — Quelques mots de Liebig. — L'eau de mort.

Les aneiens, qui faisaient de si bons vins, devaient connaître l'alcool, mais peut-être en buvaient-ils rarement.

L'habitude de prendre, à titre de boisson, cet exeitant, est moderne.

Au XVe sièele, l'aleool n'était qu'une médeeine. Un manuscrit du temps, eonservé à la Bibliothèque nationale de Paris, sous le numéro 7478, contient ce passage : « Eau-de-vie vault à toutes manières de douleurs qui peuvent venir par froidure et par trop grande abondance de fluide, et la dite eau vault aux yeux qui larmoyent et pleurent souvent. Elle vault aussi à toutes personnes qui ont haleyne puante et corrompue. Elle vault contre hydropisie qui procède et vient de froide ehose ; contre maladies qui sont incurables ; eontre plaies qui sont pourries et infectes ; contre apostesme qui peut survenir à la main des dames ; eontre morsures de bêtes venimeuses ; etc. »

L'eau-de-vie était le grand remède des médeeins, eomme la saignée, le remède qui rendait *la vie* ; d'où son nom ; ee n'est qu'au XVIe siècle qu'elle passa du eomptoir de l'apothieaire à celui du cabaretier.

L'eau-de-vie est un mélange d'eau et d'aleool.

L'aleool absolu ou anhydre, l'alcool pur, de 100 degrés, n'est qu'un produit de laboratoire ; l'aleool proprement dit n'a que 96 degrés au plus ; l'eau-de-vie varie entre 37 et 60 degrés ; les esprits sont des alcools de 78 à 92 degrés.

Pour que l'alcool soit buvable, il faut qu'il contienne environ 60 parties d'eau sur 100, qu'il soit à l'état d'eau-de-vie.

L'alcool, on prétend que le mot est arabe, ce qui ne prouverait nullement que nous devons la découverte de la chose aux Arabes, l'alcool est un principe que possèdent en germe toutes les boissons fermentées, et qui est le résultat de la décomposition du sucre dont ces boissons sont chargées.

On l'obtient au moyen de la distillation, opération qui consiste à provoquer, par le feu, son évaporation.

L'alcool, étant plus léger que l'eau, s'évapore le premier, et sa vapeur est recueillie dans un récipient.

Nos vignerons font eux-mêmes leur eau-de-vie.

Les appareils de distillation ont reçu des perfectionnements qui les ont éloignés de l'alambic primitif; ces appareils ont été inventés pour l'industrie distillatoire.

Il est possible d'extraire de l'alcool de tous les fruits et de tous les liquides qui contiennent du sucre : vin, bière, cidre, poiré, jus de betteraves, de pommes de terre, jus de cerises, etc. ; mais le meilleur alcool est celui que recèle le vin, le bon vin, le bon vin blanc, et qu'on appelle *brandevin,* de l'allemand *brantwein*.

Les eaux-de-vie de Cognac, si justement vantées, proviennent ordinairement de vins blancs.

La Saintonge, l'Angoumois, le Languedoc, la Provence, la Bourgogne, sont les pays classiques du brandevin.

L'eau-de-vie est sans couleur, ainsi que l'eau, et elle ne se colorerait pas si on la mettait tout de suite en bouteilles, au lieu de la renfermer dans des tonneaux de chêne, où elle dissout la matière colorante du bois, et se teint d'un jaune d'ambre.

L'eau-de-vie s'améliore en vieillissant.

Le *vin de cerises* distillé produit un alcool d'une force extrême et d'un goût très fin, que l'on appelle *kirsch, kirsch-wasser,* expression allemande qui veut dire *eau de cerises*.

La Lorraine, l'Alsace, le Wurtemberg, le pays de Bade, la Forêt-Noire, sont les contrées de l'Europe qui produisent le plus de kirsch.

Le kirsch paraît être moins ancien que l'eau-de-vie ; du moins il n'en est guère question en France, à titre de boisson, qu'au XVII[e] siècle.

Le *genièvre,* dont la consommation est si générale en Belgique et en Hollande, est un alcool de seigle et d'orge, dans lequel on a fait infuser des baies de genièvre.

Le *gin* (prononcez *djin*), l'eau-de-vie par excellence en Angleterre, le *whiskey* ou *whisky* (prononcez *ouiski*), qu'on fabrique en Écosse et en Irlande avec de l'orge et de l'avoine, et qui contient 60 à 65 pour 100 d'alcool, ne diffèrent pas beaucoup du genièvre des Pays-Bas.

Du reste, toutes les eaux-de-vie de ce genre sont des alcools plus ou moins trempés d'eau et additionnés du suc de quelque plante.

Le *rhum* est un alcool tiré de la mélasse du sucre de canne. Certains écrivent *rum,* ce qui est la meilleure orthographe, étant l'orthographe des Anglais, qui nous ont transmis ce produit, dit Littré. A l'origine, les Français appelèrent le rhum *guildive* ; les nègres des Indes occidentales l'ont toujours nommé *tafia*.

La fabrication de l'alcool appartint successivement aux apothicaires, aux vinaigriers, enfin aux distillateurs, lorsque l'eau-de-vie devint une boisson commune.

A présent, le débit de l'alcool a pris des proportions extraordinaires : alcools de mélasse, de betterave, de pomme de terre, de grains, sont distillés par millions d'hectolitres.

L'industrie absorbe un tiers de cette mer d'esprits ; le peuple, à son grand dam, engloutit les deux autres tiers.

Liebig s'exprime, sur ce point, avec une triste vérité : « En bien des contrées, lisons-nous dans ses *Lettres sur la chimie,* on attribue la pauvreté et la misère à la consommation croissante et exagérée de l'eau-de-vie : c'est là une erreur. L'usage de l'eau-de-vie n'est pas la cause, mais l'effet de la misère. C'est une exception à la règle quand un homme bien nourri devient buveur d'eau-de-vie. Mais lorsque l'ouvrier gagne moins par son labeur qu'il ne lui faut pour se procurer la quantité d'aliments nécessaires à son entretien, un besoin impérieux, inexorable, le force à recourir à l'eau-de-vie. Comment veut-on qu'il travaille si l'insuffisance de sa nourriture lui enlève tous les jours une certaine quantité de vigueur ? L'eau-de-vie, par

son action sur les nerfs, lui permet de réparer, aux dépens de son corps, les forces qui lui manquent, de dépenser aujourd'hui ce qui, dans l'ordre des choses, ne devrait s'employer que demain.

« C'est comme une lettre de change tirée sur sa santé, et qu'il lui faut toujours renouveler, ne pouvant l'acquitter faute de ressources. Il consomme son capital au lieu des intérêts ; de là inévitablement la banqueroute de son corps. »

Autrefois on appela l'alcool *eau de vie* ; on peut désormais l'appeler *eau de mort*.





Le Port de Curaçao.

LES LIQUEURS

Principaux éléments des liqueurs. — L'eau d'or. — L'anisette. — Le cassis. — Le curaçao. — Le ratafia. — Le vespétro. — Le populo. — La prunelle. — La crème de cacao. — Le marasquin. — Le rosolio. — Le cédrat. — La chartreuse. — L'absinthe. — Encore le thé, le café, le cacaoyer.

L'eau-de-vie, le sucre et le suc de quelque fruit, de quelque plante : voilà les éléments de toutes les liqueurs.

Ce genre de boissons est très vieux, et les Orientaux d'avant l'ère vulgaire, les Grecs et les Romains durent le raffiner conformément aux appétits de leur civilisation.

La fabrication des liqueurs prit subitement de l'extension au XVI[e] siècle, grâce aux Italiens, les voyageurs les plus ardents de cette époque, qui portaient partout les coutumes et les procédés industriels qu'ils tenaient de leurs ancêtres.

La description détaillée des productions de l'art spécial du liquoriste n'ayant qu'un intérêt relatif, nous nous bornerons à rappeler sommairement les liqueurs les plus connues :

L'*eau d'or,* eau-de-vie dans laquelle on avait mis macérer du romarin et des épices, très en faveur jadis.

L'*anisette,* chérie des dames, qu'on fait avec l'anis et la badiane (anis étoilé). Bordeaux vend la meilleure.

Le *cassis,* formé avec le jus du cassis. Le cassis le plus estimé est celui de Dijon.

La *menthe.*

Le *curaçao,* de Curaçao, la plus importante des petites Antilles hollandaises ; liqueur d'écorce d'orange.

Le *ratafia,* dont Grenoble a la spécialité, où il entre des infusions de fruits et de fleurs.

Le *vespétro,* sorte de ratafia composé de semences de coriandre, d'angélique, d'anis, de fenouil, de sucre, le tout macéré dans l'eau-de-vie.

Le *populo,* abandonné maintenant, mixture d'eau-de-vie, d'eau, de sucre, de musc, d'essence d'anis et d'essence de cannelle.

La *prunelle* ; le fruit de l'épine noire en est la base.

La *crème de cacao.*

Le *marasquin,* liqueur dalmate faite avec la marasca ou marasque, petite cerise acide assez commune sur la côte de l'Adriatique.

Le *rosolio* (*rosolio* en italien, *rossolis* en français), obtenu avec les baies à forme verruqueuse de l'arbre aux fraises ou arbousier, avec les arbouses.

Le *cédrat,* pour lequel on emploie des zestes de cédrats mûrs.

Le *parfait-amour,* qui est un cédrat coloré avec de la cochenille concassée.

La *chartreuse,* où il entre de la mélisse, de l'absinthe, des jeunes bourgeons de sapin et des petits œillets rouges, plantes qui croissent sur les montagnes de l'Isère.

Il y a trois sortes de chartreuses : la chartreuse blanche, la chartreuse jaune et la chartreuse verte. La blanche est la plus faible, la verte est la plus forte, la jaune la mieux pondérée.

Les moines de la Grande-Chartreuse de Grenoble gagnaient, bon an mal an, aux beaux temps de leur exploitation, et en dépit des contrefaçons, près d'un million, bénéfice net, avec la fabrication et la vente de leurs chartreuses.

L'*absinthe,* la plus dangereuse de toutes les liqueurs ; en France et en Algérie on ne compte plus ses victimes.

La Suisse a la réputation de produire une absinthe de choix.

Le *kummel,* un digestif russe.

Allonger cette liste importerait peu au lecteur. Disons cependant encore que le thé, le café, le chocolat, dont nous avons parlé précédem-

ment, entrent dans les éléments de plusieurs liqueurs de dessert, et que l'Amérique nous a fait un meilleur cadeau en nous offrant le cacao qu'en nous gratifiant du tabac ; que le café vaut l'or et les diamants que l'Afrique australe nous envoie, et que le thé est une des plantes utiles que nous tenons de l'Asie.

N'oublions pas que les Antilles doivent le café à un de nos compatriotes, à Antoine de Jussieu, directeur du Jardin du roi durant la première moitié du XVIII[e] siècle.

En 1720, le caféier n'était guère qu'en Orient un objet de rapport. Convaincu que cet incomparable enfant de la famille des rubiacées conviendrait à nos colonies du nouveau monde, Antoine de Jussieu remit à un officier de marine, l'enseigne de vaisseau Desclieux, qui partait pour la Martinique, trois pieds de caféier des serres du Muséum, afin qu'ils fussent plantés dans cette île. Au milieu du voyage, l'eau manqua, l'équipage dut être rationné, et Desclieux aima mieux se priver que de laisser ses plantes sécher. Malgré son dévouement, deux des caféiers périrent en route ; mais le troisième pied vécut, et c'est de cet arbrisseau, venu de Paris, que sont nées les cultures de caféiers des Antilles et du Centre-Amérique.

Le fait est au moins curieux.



L'IVROGNERIE

L'ivrognerie et les boissons enivrantes. — Alexandre. — Les ilotes et les Spartiates. — Buveurs célèbres. — Un cri d'Horace. — Sainte Monique. — L'empereur Zénon. — Le Coran. — L'empereur Sélim. — L'ivrognerie se propage. — Le czar Pierre le Grand. — L'ordre de la Boisson et sa gazette. — L'ivresse par le vin et l'ivresse par la bière. — L'ivresse par l'alcool. — L'ivrognerie aux États-Unis. — Deux magistrats américains. — L'ivrognerie en Angleterre. — Le vice de l'ivrognerie.

L'ivrognerie date de la découverte des boissons enivrantes, et si nous voulions parcourir l'histoire, nous trouverions, au témoignage des écrivains les plus autorisés, une foule d'ivrognes parmi les personnages célèbres.

Alexandre aurait le premier rang chez ces illustres buveurs.

Au retour du bûcher de Calanus, nous apprend Plutarque, Alexandre réunit plusieurs de ses amis et de ses généraux, et proposa un prix à qui boirait le plus. C'est Promachus qui gagna, pour être arrivé jusqu'à *quatre* auges de vin (près de 13 litres). Il reçut un talent comme récompense triomphale, et ne survécut que trois jours. Des autres convives, il y en eut quarante et un qui trépassèrent des suites de cette orgie, saisis par un grand froid au milieu de leur ivresse.

Alexandre mourut d'excès de ce genre.

Quand les anciens de Sparte forçaient les ilotes à boire et les conduisaient ensuite devant les jeunes gens, pour montrer à ceux-ci l'avilissement en lequel l'ivresse plonge l'homme, sans doute était-ce parce que la

jeunesse spartiate avait, à l'instar de toute la jeunesse de la Grèce, du goût pour le vin.

Les bacchanales, les saturnales et tant d'autres fêtes n'étaient que de hideuses orgies d'ivrognes.

Alcibiade, Pyrrhus, Hannibal, Sylla, César, Antoine, Caton le Jeune, — voyez Plutarque, — et la plupart des empereurs romains, se grisaient souvent ou habituellement.

Boire excessivement était devenu une qualité dans la capitale du monde.

« Cher Mécène, s'écriait Horace, vous qui savez tant de choses, est-ce vrai, ce que dit le vieux Cratinus, qu'un buveur d'eau ne saurait écrire un vers qui vive et qui plaise longtemps? Depuis que Bacchus a mêlé aux chœurs des satyres et des faunes les meilleurs enfants de la lyre, il n'est pas de muse un peu matinale qui ne soit en pointe de vin. Homère est un buveur, j'en atteste ses louanges à la généreuse liqueur. Lui-même, Ennius, notre père, a bu son soûl lorsqu'il embouche la trompette guerrière. Au prétoire, au Forum les gosiers secs! Au stoïcien je défends d'écrire en vers.

« Cela est un arrêt que j'ai rendu moi-même, et depuis le jour où je l'ai prononcé, le poète obéissant emploie à boire une partie de la nuit, emploie à cuver son vin la moitié du jour... »

En l'année 280, un des premiers généraux et en plus un des premiers ivrognes de l'empire romain, Bonoso, dont l'auguste Aurélian avait dit: « Celui-là est né pour boire », se révolta et se fit proclamer empereur. Il commandait alors sur le Rhin. Après de sanglants combats, il fut défait, pris et pendu. Et, nous apprend Vopiscus, il eut cette oraison funèbre du peuple qui le vint voir attaché par le cou à la *forca*: « Regardez. Là pend non un homme, mais une grande outre. »

En bien des pays le vin a été interdit aux femmes, sous peine de la vie, en raison des désordres honteux qu'il est capable d'entraîner; mais cette défense a rarement persisté.

Sainte Monique, la mère de saint Augustin, voyez les confessions de cet illustre père de l'église latine, en sa jeunesse, buvait en cachette, chaque fois qu'elle descendait à la cave, et on eut de la peine à la corriger de

ce défaut qui ne s'accrut pas en elle puisqu'elle devint le modèle des mères.

En 491, l'empereur d'Orient Zénon, ivrogne fieffé, fut enterré vif par sa femme, l'impératrice Arianne, qui, le surprenant dans un moment où il cuvait son vin, ordonna à ses satellites de l'enfermer et de le clouer en un cercueil où il se réveilla et où il mourut.

Le Coran défend le vin aux musulmans, dit-on.

Le Coran interdit, il est vrai, le vin aux fidèles; mais il promet aux élus les vins les plus fins, ce qui est contradictoire et nuit à l'effet moral de la prohibition en question.

Dans tous les cas, comme il n'anathématise par les boissons fermentées autres que le vin, sa chinoiserie orthodoxe n'est qu'une gêne superflue.

Aussi n'a-t-elle point empêché les musulmans, même les chefs des croyants, de boire outre mesure; car la liste des empereurs turcs n'est pas plus pauvre en pochards que celle des souverains des États chrétiens. Citons, par exemple, le sultan Sélim-Khan II, surnommé *Mest*, ivrogne, qui régna de 1566 à 1574.

« A peine cet empereur fut-il monté sur le trône (*Histoire de Turquie*, de Th. Jouannin et van Gaver), qu'il révoqua l'édit de Suleïman contre le vin, au grand scandale des mahométans austères; cette conduite, opposée aux prescriptions du Coran, fournit le sujet de mille épigrammes, et valut à Sélim le surnom de *Mest* (ivrogne); dès lors l'usage des liqueurs fermentées devint presque général sous son règne; les gens de loi, les ministres de la religion, ne se faisaient aucun scrupule d'en boire publiquement et même d'en vendre; on entendait souvent les gens du peuple dire à haute voix : « Où irons-nous aujourd'hui chercher notre vin? Chez le mufti ou « chez le cadi?... » Sélim fit école.

L'ivrognerie se propagea étonnamment chez les peuples buveurs de bière, chez les peuples des contrées froides : en Russie, en Prusse, en Pologne, en Allemagne, en Flandre, en Angleterre.

En Pologne, en Russie, en Prusse, elle n'eut point de bornes. Dans ces Etats, l'exemple vint de haut: du souverain.

Le duc de Saint-Simon a laissé d'intéressantes pages sur le séjour à

Paris, en 1717, du tsar Pierre Ier. L'intempérance du créateur de la Russie moderne y est traitée avec réserve, mais non sans vigueur.

« Ce qu'il buvoit et mangeoit en deux repas réglés est inconcevable, sans compter ce qu'il avaloit de bière, de limonade et d'autres sortes de boissons entre les repas ; toute sa suite encore davantage ; une bouteille ou deux de bière, autant et quelquefois davantage de vin, des vins de liqueur après, à la fin du repas, des eaux-de-vie préparées, chopine et quelquefois pinte : c'étoit à peu près l'ordinaire de chaque repas. Sa suite, à sa table, en avaloit davantage, et mangeoient tous à l'avenant à onze heures du matin et à huit heures du soir. *Quand la mesure n'étoit pas plus forte, il n'y paroissoit pas.* Il y avoit un prêtre aumônier qui mangeoit à la table du czar, plus fort de moitié que pas un, dont le czar, qui l'aimoit, s'amusoit beaucoup. »

Quand la mesure n'étoit pas plus forte, il n'y paroissoit pas ; malheureusement, la mesure était à chaque instant *plus forte*, et *il y parut souvent* pendant le séjour du tsar en France.

Le peuple russe ne s'est pas amélioré sur ce point ; nous en avons une preuve topique dans cet extrait de la *Gazette de l'Académie* de Saint-Pétersbourg :

« Un paysan a donné au cabaretier les roues de sa voiture, sa fourrure, sa casaque, ses bottes, sa récolte de blé et enfin lui-même ; un autre a abandonné une scie, quatre haches, une pioche, une marmite de fer, les rênes de son cheval, trois paires de gants, deux blouses, son manteau, son lit de plume, son mouchoir et sa chemise. »

Cela ne rappelle-t-il pas les sauvages qui livreraient père et mère pour un flacon de tafia ?

On lira dans notre livre : *l'Allemagne chez elle et chez les autres,* partie intitulée « la Cour de Prusse », comment on buvait à la cour de Berlin au temps de Frédéric le Grand.

C'était là, d'ailleurs, une vieille tradition. L'intempérance, vice dominant des hommes de race germanique, a dit Augustin Thierry en examinant le capitulaire de Charlemagne, où il est question du « mal de l'ivresse ».

Un peu avant l'époque où Pierre le Grand vint en France, en 1700, de Pesquières avait institué à Avignon un ordre de la Boisson, dont les statuts

défendaient à ses membres de s'enivrer, ce qui est original et point du tout blâmable pour une confrérie bachique. Cette société dura des années, et sut attirer l'attention sur elle à force d'esprit. Elle publiait une gazette, avec l'abbé de Charnes et Morgier pour principaux collaborateurs. Nous découpons en cette feuille ces nouvelles lestement troussées :

« De Bruxelles, le 28 juin 1707. — L'armée des alliés est toujours campée près de Tirlemont, où elle ne boit que de la bière, et celle du duc de Vendôme près de Gembloux, où elle ne boit que du vin, ce qui cause une grande désertion dans la première, et attire quantité de soldats dans celle de France.

« Dans une fête donnée à Londres, on fit de vastes projets pour mettre des bornes au pouvoir exorbitant de la France (vieux style): on parla d'aller fourrager jusqu'aux portes de Reims, et d'enlever tout le vin de Champagne pour la bouche de la reine ; de tailler en pièces l'armée de Philippe V, et de mener le roi Charles III en triomphe dans sa bonne ville de Madrid. Cette journée se passa à faire des châteaux en Espagne ; mais, le lendemain, ils furent tous abattus par l'arrivée de deux courriers, dont le premier apporta la nouvelle de la défaite des alliés à Almanza par le duc de Berwick, et l'autre celle de la perte d'un grand nombre de vaisseaux pris ou coulés à fond par les Français. On ne peut dire combien la surprise fut grande pour les Anglais, nation fière et entêtée de sa puissance. La reine demanda avec empressement si Alicante était pris ; le courrier ayant répondu qu'il était à la veille de l'être, Sa Majesté parut si fâchée, que l'on jugea que cette ville lui tenait fort au cœur. Depuis ces nouvelles, le commerce est tout dérangé, l'argent a disparu, les boissons sont renchéries de moitié, et le vin ne circule plus dans Londres, non plus que les billets de l'Échiquier. L'on s'est assemblé en grand comité, afin de pourvoir aux moyens d'avoir du vin, puisqu'on ne peut plus compter sur celui d'Espagne. L'embarras est de savoir comment en transporter d'ailleurs. Les Anglais ont beau publier que l'empire de la mer leur appartient, le chevalier de Forbin et les armateurs de Saint-Malo n'en veulent rien croire ; ils attaquent effrontément tout ce qui porte le pavillon d'Angleterre, et l'on dirait qu'ils ont juré la ruine de ce pays, tant ils sont alertes pour lui enlever le vin. »

A côté de ces spirituels badinages, brille, dans la même gazette, ce bulletin de victoire rimé :

A la barbe des ennemis,
Villars s'est emparé des lignes ;
S'il vient à s'emparer des vignes,
Voilà les Allemands soumis.

Dans les pays du vin, l'ivrognerie cause moins de ravages que dans les pays de la bière, quoiqu'il y ait tout autant de buveurs dans les uns que dans les autres ; mais le vin abrutit moins que la bière. Puis il est rare que dans les pays de la bière on n'abuse pas de l'alcool, qui cause la pire des ivresses.

C'est en Europe septentrionale qu'on boit les alcools les plus forts et les liqueurs les plus brûlantes, qu'on absorbe le plus d'eau-de-vie.

La rigueur du climat explique, sans le justifier, l'abus de l'alcool chez les peuples du Nord, abus qui remplit continuellement les hôpitaux, et diminue la moyenne de la vie humaine.

Le mal a fait de tels progrès aux États-Unis que des espèces de congrégations se sont organisées, dans la plupart des États, en vue d'arrêter ses développements.

Des prêches sont prodigués aux buveurs ; des *congréganistes* femmes vont chanter des cantiques à la porte des tavernes pour ramener les ivrognes à la tempérance : peine perdue.

L'ivrognerie continue à monter et à envahir toutes les classes de la société.

En octobre 1877, le *Courrier des États-Unis* rapportait deux faits dont la magistrature américaine ne saurait être fière :

« Le grand juge de Baltimore, disait-il, vient de lancer une accusation contre le juge Georges Yellott, pour ivrognerie habituelle. »

Parlant d'un autre magistrat du même tonneau, il ajoutait :

« Le juge Sands, de Vanceburg (Kentucky), déposé de ses fonctions pour ivrognerie, a siégé samedi pour la dernière fois à la Cour criminelle dont il était président, et s'est exprimé en ces termes :

« Gentlemen et concitoyens, je comparais ici pour avouer que je suis

victime d'un vice qui m'a déshonoré devant vous et devant le pays. En entrant dans la cour, j'ai entendu quelqu'un qui disait : « Voilà de quel « bois on fait les juges criminels ! » Cette observation a pénétré comme une pointe d'acier mon cœur, parce qu'elle est juste. Je suis indigne du haut honneur et du mandat que vous m'aviez conférés, et je vous rends l'emploi perdu par mon indignité ! Mon intégrité judiciaire et mes actes officiels sont irréprochables. Grâce à Dieu, je ne suis plus juge criminel du comté de Lewis. Puisse le ciel me soutenir dans mon affliction ! »

« On n'avait jamais entendu, assurent les dépêches de Vanceburg, un appel aussi touchant. Les préventions se sont changées en sympathie et en compassion, et chacun exprima l'espoir qu'un jour le juge Sands reviendra réformé. »

Le XXe siècle, que nous égrenons, ne paraît pas être encore celui de l'abstinence, pour la grande Union américaine. Il est vrai que la race anglo-saxonne qui, en majorité, peuple ce puissant état, supporte bien la boisson.

En Angleterre, les lois et les sociétés de tempérance sont devenues complètement impuissantes contre les débordements de l'ivrognerie. « Là, écrivait en 1878 le Dr Hector George, le gouvernement et la charité privée ont dû organiser un certain nombre d'hôpitaux spécialement destinés à recevoir les alcooliques. Ces asiles d'ivrognes, affectés aux classes aisées aussi bien qu'aux autres, ne reçoivent que les malades qui se soumettent volontairement au traitement.

« Le café et le thé sont servis à discrétion à tous les repas ; mais on ne boit aucune liqueur alcoolique ou fermentée. Il est pourtant des malades auxquels il faut ménager une sorte de transition en introduisant dans quelques plats un peu d'eau-de-vie, en leur servant, par exemple, des œufs au punch, ou une omelette au rhum. Quant au projet de ce médecin original qui avait imaginé de dégoûter les ivrognes des boissons fortes en jetant de l'alcool dans tous les plats, on y a renoncé : on obtenait juste l'effet contraire. On s'est souvenu que, dans un établissement de réclusion des États-Unis, les prisonniers, buveurs incorrigibles, étaient allés jusqu'à distiller en cachette, du pétrole, pour en composer un breuvage d'un nouveau genre dont ils faisaient leurs délices.

« Les femmes anglaises, au lieu de combattre, comme les femmes américaines, l'ivrognerie de leurs maris, trouvent plus simple de la partager. Tous les moralistes ont été frappés de la grande proportion de femmes dipsomanes comparée à la proportion relativement restreinte qui existe en France et chez les autres nations du continent. Il est impossible de parcourir une ville populeuse du Royaume-Uni sans être surpris du nombre considérable d'ivrognesses qu'on rencontre dans les rues. Le *public house* est constamment rempli de créatures qui boivent avec avidité et présentent au passant un spectacle des plus affligeants. Aussi le nombre des femmes atteintes d'aliénation mentale et de délire alcoolique est-il plus considérable en Angleterre que partout ailleurs.

« Pendant l'année 1876, la seule prison de Westminster a reçu 5 588 femmes condamnées pour ivresse publique. En 1875, il n'y en avait eu que 4880 ; et, les années précédentes, ce chiffre ne dépassait pas 3 000. On voit le progrès. Ces chiffres sont vraiment très élevés, surtout si l'on considère que le quartier qui alimente cette prison n'est pas le plus peuplé de la métropole.

« Les femmes incarcérées appartenaient toutes aux classes inférieures de la société ; il y en avait de tout âge, depuis quatorze jusqu'à soixante-dix ans. La plupart avaient été déjà condamnées antérieurement; quelques-unes d'entre elles avaient subi plus de *cent* condamnations pour ivresse publique. »

Au commencement du XXe siècle, le goût impulsif pour l'alcool demeure, en Angleterre, ce qu'il était à la fin du XIXe siècle.

Nous avons aujourd'hui, en France, une loi contre l'ivresse publique qui indique que la tempérance est devenue, chez nous, une vertu qu'il faut imposer. Tant pis !

Les désordres causés dans l'organisme par l'alcoolisme sont effrayants : détérioration graduelle de la constitution, hydropisie, affection du foie, du cœur, de l'estomac, des intestins, accidents nerveux, phtisie, paralysie, sont les conséquences ordinaires et toutes mortelles de l'abus des boissons. Mais c'est surtout le cerveau que l'alcool attaque et gâte. Les asiles d'aliénés regorgent d'agités ou d'idiots tombés en une imbécillité complète par suite de leur passion désordonnée pour ce qu'on a trop complaisamment

nommé la *dive bouteille*. Aucun tableau n'est plus navrant que celui de leur avilissement intellectuel.

La criminalité a sa moisson sinistre dans les effets ravageurs de l'alcoolisme : consultez les comptes rendus des Chambres correctionnelles et des Cours d'assises, examinez la statistique de la mortalité dans les hôpitaux et les maisons de fous, et vous verrez que l'alcool fait commettre plus de délits que les sept pêchés capitaux réunis, et fauche plus d'individus que la fièvre typhoïde.

Les sauvages et les animaux, ce n'est pas, pour nous, une consolation, ont la prédominance sur l'homme civilisé dans la passion de l'alcool ; presque tous raffolent des boissons enivrantes, et on les prend les uns et les autres par ces redoutables appâts.

Le cheval délaissera son picotin pour un saladier de vin sucré; les chevaux de courses hument avec délice le champagne qu'on leur sert avant le départ, afin de leur donner un surcroît de vigueur; le chien est très amateur d'eau-de-vie additionnée de sucre.

Un peintre de nos amis possédait une chienne qui, tous les soirs, au café, où il l'emmenait, se grisait honteusement, allant de table en table quémander aux consommateurs de café, un morceau de sucre imbibé de cognac, et lapait ce qui restait de leur petit verre dans la soucoupe de son maître. On s'égayait lorsque, tard, elle se retirait, derrière lui, en titubant, la tête lourde et basse. Hélas ! une fois, ayant absorbé plus que son content de fine des Charentes, la malheureuse s'égara, et on ne sut ce qu'elle était devenue. Son vice l'avait perdue.

La volaille, particulièrement l'oie, boira de l'alcool jusqu'à s'échouer par terre, ivre-morte. Les insectes ne le cèdent pas, là, à la grasse commère de basse-cour.

Les papillons, les mouches, toutes les espèces de mouches, les fourmis se délectent dans le péché de l'ivrognerie.

L'été, versez un peu d'eau-de-vie ou de rhum, au milieu d'une table exposée au soleil, près de la fenêtre ouverte, ou à côté d'une fourmilière de la cuisine, et vous obtiendrez un effet général immédiat. Si à l'eau-de-vie ou au rhum, vous ajoutez, aux entours, d'épaisses gouttes de liqueurs : anisette, chartreuse, cassis, etc., l'attraction grandira, et les mouches, les

fourmis se précipiteront, en se bousculant, vers le nectar dont l'odeur les transportera. Alors ce sera à qui s'abreuvera le plus avidement, le plus frénétiquement, et, bientôt, sur le théâtre asséché de la débauche, il ne restera que des individus battant de l'aile ou traînant la patte, ou étendus et sans mouvement, les autres, en proie au délire, à la fureur, se poursuivant en se mordant, en écumant, et dans une mêlée diabolique.

Tout le monde peut faire l'expérience de ces drames entomologiques.

L'ivrognerie dégrade abominablement l'homme, et c'est sans doute pour déshonorer plus encore les criminels qu'en certaines contrées de la Tatarie on grise les condamnés à mort avant de les exécuter.

Yvrognerie est une zizanie,
Et de sobriété vray ennemye.

dit un ancien dicton.

On peut ajouter que l'ivrognerie est l'ennemie de la bienséance, de la dignité, de la raison, qu'elle pousse au vice, au crime, et qu'à tous les titres elle est méprisable et détestable.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

LA NOURRITURE

LE LAIT

LES LÉGUMES

LES FRUITS

LES CONDIMENTS

LES BOISSONS

FIN DE LA TABLE

CHARTRES. — IMPRIMERIE DURAND, RUE FULBERT.



